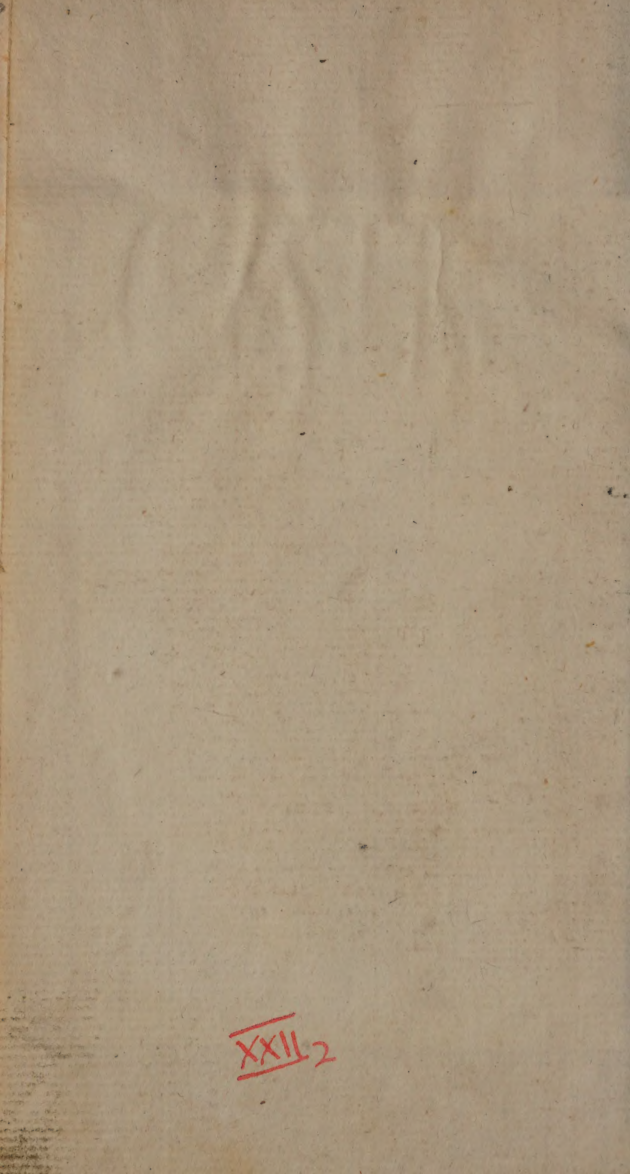



XXII 2

# TRAITÉ DES DISPENSES DU CARESME,

DANS LEQUEL ON DECOUVRE la fausseté des prétextes qu'on apporte pour les obtenir,

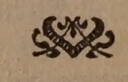
*EN FAISANT VOIR PAR LA MECANIQUE du Corps, les rapports naturels des alimens maigres, avec la nature de l'homme :*

ET PAR L'HISTOIRE, ET PAR L'ANALYSE, & par l'observation, leur convenance avec la santé.

TROISIE'ME EDITION.

*Revûë, corrigée & augmentée par l'Auteur, de deux Dissertations, l'une sur les* MACREUSES, *& l'autre sur le* TABAC.

TOME PREMIER.



A COLOGNE,
Chez RODERIQUE, Libraire.

M DCCXLI.



# PREFACE,

## *Où l'on donne le plan de l'Ouvrage.*



E titre de ce Livre ne doit pas faire craindre qu'on en veuille à toutes les difpenfes du Carême. On convient au contraire, qu'elles font permifes, & qu'elles font anciennes dans l'Eglife. Les Peres les ont fouffertes, les Conciles les autorifent, toute l'Eglife les reçoit ; & ce feroit une préfomption, que de porter fon zéle plus loin. Ce n'eft donc pas un nouveau joug qu'on veuille impofer, ni une loi nouvelle qu'on fonge à établir. Le but qu'on fe propofe eft plus raifonnable ; ce feroit d'en retracer les regles,

& d'en corriger les abus. En effet, outre qu'on eſt fort déchu de la rigueur de l'abſtinence, & du jeûne des premiers tems du Chriſtianiſme, on a encore la douleur de voir, qu'avec tous les adouciſſemens qu'on y a apporté, il ne reſte plus que très-peu de perſonnes qui les obſervent. On cherche à qui s'en prendre; & parce que les Médecins ſont ceux que l'Egliſe a honorés du ſoin d'examiner les raiſons de diſpenſe, on les accuſe de trop d'indulgence, comme s'ils accordoient à la molleſſe, ce qui ne ſeroit dû qu'à des infirmités dangereuſes. Mais cette accuſation eſt d'autant plus injuſte, qu'il eſt moins raiſonnable de ſoupçonner d'une telle faute, des Médecins inſtruits de leur devoir, & nés dans l'Egliſe Catholique.

On ſeroit peut-être mieux fondé, ſi on ſe plaignoit à eux-mê-

mes, de ce qu'ils n'ont pas fait plutôt ſur cette matiere, toutes les réflexions qui pouvoient leur venir dans l'eſprit, pour peu qu'ils y apportaſſent d'attention. Car peut-être auroient-ils arrêté la licence de ces ſortes de permiſſions, s'ils avoient ſongé à faire remarquer, que la plûpart s'accordent ſur des préjugés qui ſont d'autant plus forts, qu'ils naiſſent avec nous, & qu'ils flattent la nature. Ne ſeroit-on pas en droit, par exemple, de leur demander pourquoi la matiere du jeûne & de l'abſtinence, eſt de toutes celles qui regardent la médecine, la plus négligée ? Pourquoi dans toutes les autres, s'être piqué de tant d'exactitude & de réforme, juſqu'à n'admettre que ce qu'on *comprend de plus clair & de plus certain*, tandis que dans celle-ci, on défere juſqu'aux notions les plus populaires & les

moins évidentes ? On a féverement profcrit les noms de *chaud*, de *froid*, de *pituiteux*, de *bilieux*, dans la cure des maladies : on ne croit plus ces termes du bel ufage, & ils ne font plus que de méprifables reftes d'une phyfique furannée. Cependant, que des alimens paffent pour *pituiteux*, pour *froids*, pour *bilieux*, qu'on s'accufe d'un *eftomac refroidi*, d'*un foye chaud*, d'*un tempérament pituiteux*, c'en fera affez pour folliciter une difpenfe, & peut-être pour l'obtenir. Mais en cela même, ce feroit faire un crime aux Médecins, des foibleffes d'autrui ; ils feront moins à blâmer, qu'à plaindre, fi on confidere qu'en médecine, fur-tout, il eft très-mal-aifé de redreffer des efprits imbus des erreurs populaires, parce qu'en fait de maladie, d'infirmité, ou de remede, le fçavant, comme l'ignorant,

le grand comme le petit, tout le monde eſt peuple, c'eſt-à-dire, que les malades ſéduits par leur ſens, ou eſclaves de leurs préjugés, ne ſe trouvent à portée que des raiſons vulgaires qui les frappent, & toujours au-deſſous des vérités qu'on leur propoſe. Dans cet état, un Médecin ſe trouve fort embarraſſé : car, eût-il préſentes toutes les réflexions, les plus propres à perſuader un malade, elles ne ſerviront qu'à ſoulever ſon eſprit, s'il n'employe que des raiſons pour le ramener. Le préjugé l'entraîne, il ſent, dit-il, le contraire de ce qu'on lui oppoſe : il ſçait que la pratique des Médecins de tous les tems, a toujours été de diſpenſer dans le cas qu'il propoſe; en voilà aſſez pour le déterminer. Toute ſa phyſique même, qui lui avoit appris à mépriſer *les Anciens*, lui permettra de les reſpecter en ce

point. Après cela, il ne faut plus s'en prendre à la complaisance du Médecin, il est plus malheureux qu'infidéle; & s'il se fait si mal obéir, ce n'est que parce qu'il a toujours à combattre des penchans naturels, & à contrarier l'amour propre. Ce sont ces mauvais penchans qu'on attaque dans cet ouvrage : ce sont ces préjugés qu'on veut rectifier. Pour cela, on entreprend d'examiner les véritables raisons, sur lesquelles on fonde la nécessité des dispenses ; & on tâche d'en faire le discernement d'avec les erreurs populaires, où on est sur ce sujet. On ne prétend rien outrer : on promet qu'on aura pour la santé tous les égards, & tous les ménagemens raisonnables, mais on n'ôtera rien à la Religion. On essaye donc d'allier leurs intérêts, en conservant à chacune ses véritables droits.

Voici le plan qu'on ſe propoſe.

Cet ouvrage aura trois parties. Dans la premiere, pour mieux faire l'hiſtoire des diſpenſes, de leur origine, de leurs variations, & de leur état préſent; on traitera d'abord de l'abſtinence en général, & des cauſes pour leſquelles on craint ſi fort le Carême. On y examinera par les principes de médecine & de phyſique, quel eſt le régime le plus naturel à l'homme; ſi l'uſage de la viande lui eſt propre & abſolument néceſſaire; ſi celui du poiſſon eſt mal-faiſant; ſi les légumes & les fruits ſecs ou frais ſont dangereux; s'ils nourriſſent trop peu, & ſi on en doit manger à proportion plus que de la viande. On tâchera de découvrir tous les préjugés qu'on a contre ces ſortes de nourritures. On conviendra des inconvéniens qu'elles peuvent avoir, & dans quels

cas, quels tempéramens, quelles infirmités ils ſont à craindre. On recherchera les cauſes pourquoi elles font mal, ſi c'eſt par elles-mêmes, ou à cauſe de leur aſſaiſonnement. A ce ſujet on dira un mot *du beurre, de l'huile, du lait, du vinaigre & des épices.* On propoſera les moyens de rémédier à ces inconvéniens ; & pour ne pas trop donner dans le ſyſtême ou dans les raiſonnemens ſpéculatifs, on rapportera des obſervations priſes de l'uſage & de l'hiſtoire, afin de donner à ce qu'on avancera là-deſſus, toute la force, & toute l'autorité dont on ſera capable. Enfin, on propoſera des régles & des conditions, pour diſpenſer de l'abſtinence.

Dans la ſeconde partie, on traitera du jeûne en général, de ſa nature, de ſon antiquité, & de ſes avantages. On y exami-

niera s'il eſt plus utile de manger peu, que beaucoup ; ſi le jeûne échauffe, & comment ; s'il vaut mieux ne faire qu'un ſeul repas, que pluſieurs ; ſi ce repas ſeroit mieux au ſoir qu'à midi. On rapportera là-deſſus l'uſage des différentes nations. On parlera du jeûne des anciennes religions, enſuite de celui des Juifs, puis des premiers Chrétiens. On dira un mot de la *xérophagie*. On rapportera les variations du jeûne des Chrétiens, les modifications qu'on y a apportées, pour mieux juger de la nature du jeûne de nos jours. On conſiderera auſſi le jeûne par rapport aux différens âges, aux ſexes, aux compléxions & aux différens états de certaines perſonnes, telles que ſont les femmes enceintes, les nourrices, les ouvriers, les voyageurs, &c. On examinera les dangers du jeûne ; on répondra aux préjugés

qu'on a là-deſſus. On parlera du jeûne des infirmes, & de celui des vieillards. On traitera la queſtion, ſi on peut jeûner en faiſant gras. Enfin, on viendra aux régles qu'il faudroit obſerver dans les diſpenſes du jeûne.

3°. Parce que la boiſſon fait partie du jeûne, on traitera de la boiſſon en général, de ſon uſage, de ſa quantité, de ſa néceſſité. On répondra à cette queſtion, ſi ce qui eſt boiſſon rompt le jeûne, ne fût-ce même que de l'eau. On parcourra toutes les boiſſons, *le vin, le cidre, la bierre, l'eau, &c.* On expliquera en quoi conſiſte la meilleure; & là on fera voir, que la meilleure n'eſt pas celle qui nourrit le plus, mais celle qui favoriſe plus la digeſtion. On expliquera comment elle y nuit, ce qui l'aide, ce que la boiſſon y contribue. A ce ſujet, on expliquera ce que c'eſt que la foibleſſe

d'eſtomac. On répondra aux préjugés qu'on a ſur la boiſſon. On examinera s'il vaut mieux boire de l'eau avec le poiſſon, les légumes & les fruits, que du vin ou des liqueurs. On dira auſſi un mot du *caffé*, du *thé* & du *chocolate*. Enfin, on marquera quelques régles, pour accorder la permiſſion de boire entre les repas du Carême ; comme auſſi pour juger quand il faut accorder ou défendre le vin dans ce tems, par rapport à la ſanté.

On trouvera, peut-être, qu'il entre beaucoup de théologie dans ce projet ; on en convient. On ſe ſeroit même attendu, que quelque Eccléſiaſtique zelé ſe ſeroit fait gloire de ſoûtenir une ſi belle cauſe. On pouvoit l'eſperer, ſurtout dans un ſiécle comme le nôtre, où la phyſique eſt en honneur, & à la bienſéance de tout le monde, & où la médecine eſt

devenue preſque de toute condition. On s'aſſure même, que l'Egliſe n'y auroit pas trouvé à redire, puïſqu'il n'eſt pas contre ſes loix, qu'il y ait de ſemblables Prêtres Médecins. Auſſi ne condamne-t-elle que ceux, qui au mépris de la ſainteté de leur état, ſe diſſipent dans le commerce du monde, par l'exercice de cette profeſſion, qui toute belle qu'elle eſt, ne peut jamais dignement occuper un ſaint Prêtre. Il auroit donc été du devoir de tant d'*Abbés*, de *Moines* & de *Religieux*, qui ſe parent des titres de Médecins, qui en achetent les charges, qui en rempliſſent les emplois, de défendre cette partie de la diſcipline eccléſiaſtique, c'eſt-à-dire, le jeûne & l'abſtinence. Mais, au contraire, livrés au ſoin des corps, eux, qui par leur état, auroient dû apprendre à les oublier, ils ne s'apliquent qu'à en guérir les ma-

ladies ; par-là , moins Religieux que les Prêtres des Juifs , ils ne craignent pas de s'expofer à fe fouiller * parmi les morts. C'eft ainfi que par une trifte métamorphofe, de Miniftres qu'ils étoient des facrés Myftéres, ils fe font changés en Miniftres de la nature. Etrange conduite ! mais qui, fans doute, a fes raifons, qu'on ne veut pas trop pénétrer. On en voit cependant affez, pour juger que le Public a moins gagné à leurs fecrets, qu'eux-mêmes. Car tandis qu'on meurt plus que jamais dans leurs mains, ils ont la plûpart trouvé le moyen de s'affranchir du Cloître, & du joug importun de l'obéiffance. Quoiqu'il en foit, on va tâcher à leur place, de revendiquer les droits de l'Eglife ; & laiffant aux Chefs qui la gouvernent, le foin de maintenit l'honneur de la Reli-

* Levit. c. 21. v. 1.

gion, l'on eſſayera dans la matiere du jeûne & de l'abſtinence, d'en ſoutenir les régles, mais avec toute la ſoumiſſion & le reſpect qu'on doit à ſes déciſions. Ainſi, quand quelquefois on parlera contre certains abus établis d'ailleurs, & approuvés par l'uſage, on le fera avec toute ſorte d'égard & de modération. On pourra même remarquer, pour peu qu'on y réfléchiſſe, qu'on en veut uniquement aux préjugés qu'une ancienne philoſophie a laiſſé dans les choſes, & point du tout aux déciſions de Meſſieurs les Théologiens, qu'on reconnoît pour ſes maîtres.

Quelques-uns, peut-être, trouveront à redire au nombre de citations qui ſont dans cet ouvrage : mais le deſſein qu'on s'y propoſe, en eſt la cauſe. Comme il engage à entrer dans un grand détail touchant beaucoup de cho-

ſes, & en particulier touchant les alimens, dont l'hiſtoire & les qualités ſe trouvent répandues en pluſieurs Auteurs, on s'eſt cru obligé de leur faire honneur de ce qu'on tenoit d'eux. Mais ce qui a multiplié particuliérement ces citations, c'eſt que ce qu'on emprunte d'un Auteur, n'eſt ſouvent qu'un mot, qu'une expreſſion, qu'une obſervation, qu'un fait, dont cependant on s'eſt cru obligé de lui faire hommage : enfin, parce que les Auteurs ne parlent pas tous des mêmes alimens, ou parce qu'ils ne font ſouvent que ſe copier, on n'a tiré de chacun d'eux, que ce qu'il avoit de particulier, & c'eſt ce qui a contribué, ſur-tout, à groſſir le nombre des citations.

On s'eſt flatté d'ailleurs, que cette maniere de traiter une matiére, pourroit obliger ceux qui voudroient l'approfondir davan-

ſage, parce que les citations les mettront toujours au fait de ce qu'ils rechercheront. Car, quand on auroit eu le malheur de ſe tromper dans l'étude qu'on en a fait, le Lecteur verra d'un coup d'œil tous les traités, ou les principaux, où ſeront traitées les matiéres qu'il voudroit particuliérement étudier. Si ces raiſons paroiſſent peu ſatisfaiſantes, nous ne craindrons pas de répondre avec un ſçavant Auteur *, que *c'eſt aller contre la nature des choſes, que de prétendre que dans un ouvrage deſtiné à prouver & à éclaircir des faits, l'Auteur ne ſe doit ſervir que de ſes propres penſées, ou que pour le moins il doit citer rarement.*

Si après cela il ſe trouve ici quelque choſe, ou qui bleſſe, ou qui ſurprenne le Lecteur, on le

* *M. Bayle, rép. aux queſtions d'un Provincial*, dans l'Avertiſſement, ſur la fin.

ſupplie d'y faire une ſérieuſe réflexion. Peut-être lui parlera-t-on contre ce qu'on lui a appris, ou ce qu'il aura oui dire; mais on a tâché de ſuivre la vérité, & de ne rien avancer qui lui fût contraire. Si malgré ces précautions on a eu le malheur de ſe tromper, on ſe ſoumettra à ceux qui penſeront mieux.





# AVIS

Sur cette troisiéme Edition.

*ON doit rendre compte au Public de cette nouvelle Edition; les avis ſages & obligeans qu'on en a reçu par des Lettres anonymes, engagent à cette reconnoiſſance.*

*L'on ſe ſeroit volontiers rendu à tout ce que ces avis exigeoient, ſi l'on avoit eu plus de tems : mais il falloit réimprimer, c'eſt pourquoi l'on a été contraint de ſe renfermer dans le pur néceſſaire, tant pour les corrections, que pour les additions.*

*On s'eſt donc exécuté ſoi-même, en châtiant quelques endroits, en redreſſant quelques expreſſions, & en ſe corrigeant ſur des interprétations de paſſages d'Auteurs. C'eſt en ce ſens, par exemple, qu'on a ôté de deſſus le compte d'un Ecri-*

*vain * célébre & respectable, ce qu'on avoit cru appercevoir dans son Traité des Jeûnes, & ce que d'autres soutiennent en faveur de la lâcheté. Car outre qu'il n'y a pas de plaisir à faire des coupables, on ne sçauroit trop sacrifier à la reputation d'un sçavant homme, & d'un pieux Ecclésiastique. On s'est instruit d'ailleurs de ce qu'une autre personne sçavante écrit à un Prélat de distinction, pour justifier cet illustre Confrere, du soupçon que l'Auteur du Traité des dispenses, avoit insinué contre lui. Un sçavant Docteur & Professeur de Sorbonne, avoit aussi donné le même avis dès la premiere édition, mais il vint trop tard. Aujourd'hui donc que l'occasion se présente favorable, on aime mieux passer condamnation contre soi-même, que d'avoir à la tourner contre un sçavant personnage, en l'honneur duquel on ne sçauroit trop présumer.*

* Le R. P. *Thomassin*.

# AVIS.

*On n'a garde de se flatter de s'être aussi heureusement corrigé sur l'impolitesse, ou l'inexactitude du style de cet ouvrage.*

*Ce n'est pas qu'on ne soit persuadé de tout ce qu'on doit là-dessus au public, & de tout ce qu'il mérite, mais on convient qu'on n'a pas dequoi le satisfaire. L'on s'est seulement étudié à se rendre clair & intelligible, sur des matiéres de physique ou de médecine qui ont été assez peu traitées dans notre langue.*

*On s'est encore appliqué à se rendre exact sur le fond des choses qu'on a avancé ; c'est pourquoi on les a, ou méditées par soi-même, ou copiées d'après d'excellens Auteurs. On ne se trouvera pourtant pas offensé de trouver des contradicteurs ; on profitera au contraire de leurs lumieres, pourvû qu'ils soient de bonne foi, qu'ils soient exercés dans ces matieres, & uniquement animés de la vérité. Car pour ces critiqueurs*

*à gage, ces censeurs de profession, occupez toujours à découvrir une paille dans l'œil d'autrui, sans sentir la poutre qui va créver le leur; ils trouveront bon qu'on les néglige, pour n'avoir point à conter au public, des plaintes qui le fatiguent, ou des raisons qui l'importunent sans l'intéresser. Ces gens sont de ceux avec lesquels le Sage défend de se commettre, de peur de partager leur indiscrétion. A moins que la présomption venant à les mener trop loin, ou qu'un faux brillant mettant la vérité en risque, on ne fût contraint de montrer que leur sagesse n'est qu'en idée, & leur science en imagination.*

*Au reste, ce n'est pas en l'air, ni sans fondement, qu'on se prépare ici contre les traits malins de pareils censeurs. Car de quoi la malignité ne sera-t-elle point capable, après la folle calomnie qu'elle a tenté d'insinuer contre l'Auteur du* Trai-

té des Dispenses ? *Elle a été jusqu'à lui disputer son propre ouvrage, en l'accusant dans le monde, de le tenir d'un homme* (a) *meilleur que lui, à qui il l'auroit dérobé après sa mort* (b). *Que cet homme ait été meilleur que lui, c'est trop peu dire. Mais que ce pieux & sçavant Auteur ait été celui du* Traité des Dispenses, *c'est sur quoi l'on défie de trouver quelques preuves, ou quelque vrai-semblance. On soutient que c'est une calomnie forgée de gayeté de cœur* : De corde suo hæc componunt (c). *Et le véritable Auteur de ce Traité ose leur dire, comme fit autrefois une illustre innocente* (d), *je n'ai rien*

(a) *M. Hamon, Médecin de la Faculté de Paris.* (b) Un sçavant, très-connu, & très-estimé dans la république des lettres, a écrit ce qui suit à l'Auteur du Traité des Dispenses. *On assuroit que votre Traité des Dispenses étoit un ouvrage de feu M. Hamon. J'ai demandé des preuves, on n'a pû m'en donner de convaincantes, &c.* (c) *Esdras.* l. 11. c. 6. v. 8. (d) *Susanne dans Daniel*, c. 13. v. 43.

*fait*

*fait de ce que la calomnie a inventé contre moi* : Nihil horum feci, quæ isti composuerunt adversùm me.

*L'Auteur du* Traité des Dispenses *a encore d'autres preuves de la malignité calomnieuse qu'on exerce contre son ouvrage. Il a reçu plusieurs lettres, dont il est saisi, qui paroissent écrites par une femme, mais qui sont dictées par un homme ; & cet homme est mal intentionné* : Inimicus homo hoc fecit. *Le style en est captieux, & les questions insidieuses ; c'est la voix d'un* supplantateur, *qui sous une main déguisée & flatteuse, cherchoit à séduire : mais on a senti le piége ; & sans prendre le change, on a démêlé la voix, & distingué la main : celle-ci est contrefaite, mais la voix est naturelle & reconnoissable :* Vox quidem vox Jacob est, manus autem manuns sunt Esaü. *On garde ces indignes let-*

*tres, pour en dévoiler l'Auteur en son tems. Car on a de quoi le démasquer, & de quoi le confondre.*

*Il faut dire un mot des additions. Elles consistent en quelques pages, qui contiennent, ou de nouvelles matieres, eu de nouvelles preuves, comme aux pages* 5. 29. 272. 324. 406. *&c. & en beaucoup d'endroits qu'on a retouché ou éclairci dans cette édition. Mais ce qu'elle a sur-tout de plus que la premiere; sont deux Dissertations nouvelles, l'une sur les* Macreuses, *& l'autre sur le* Tabac.

*Mais on auroit eu sans doute bien d'autres changemens à y faire, si on avoit pû profiter des réflexions qu'on nous avoit promises* (a). *Comme on les avoit annoncées au public d'assez bonne-heure, nous espérions qu'elles nous viendroient à tems. Mais le projet étoit grand,*

(a) *Dans les Mémoires de Trévoux du moi d Août* 1709.

*car on devoit attaquer, & peut-être confondre le système de la* Trituration *; & la plume d'un Professeur Royal s'étoit chargée de l'exécution. Voilà du moins de quoi soutenir nos attentes, ou soulager nos impatiences.*

# EXPLICATION de quelques termes de Médecine, de Physique, &c. qui sont répandus dans cet Ouvrage.

A*ASORBANTS*. Matiéres poreuses ou spongieuses, qui s'imbibent aisément de sels, de liqueurs, &c.

*Acides*. Sels pointus, piquants, incisifs, pénétrants.

*Affinage-affinement*. Action qui purifie, affine & subtilise les sucs.

*Alkali-Alkalins*. Sels ou matiéres poreuses, qui s'imbibent aisément d'humidités, &c.

*Alkooliser-Alkool*. Signifie, ou réduire en poudre *impalpable*, c'est-à-dire, très-fine, ou purifier, affiner & subtililiser un suc : ainsi un esprit de vin bien pur, s'appelle *Alkool* de vin.

*Alliage*. Mélange de differens sucs qui s'unissent ensemble.

*Analyse*. Séparation, développement des parties différentes qui composent un corps, &c.

*Borborygme*. Flatuosités, grouillement dans le ventre.

*Circuler-Circulation.* Eſt pour ſubtiliſer une liqueur, ou pour pénétrer un corps dur par une ſorte de *diſtillation* réïterée.

*Coaguler.* C'eſt-à-dire, ſe figer en gelée, comme le *lait caillé.*

*Coction.* Action qui broye, briſe, & affine les ſucs, & qui les met en état de circuler librement, tranquillement, & de ſe *filtrer* dans les *couloirs.*

*Cohober.* C'eſt faire paſſer un mixte pluſieurs fois par la diſtillation, pour le rendre plus pur, ou plus ſubtil, &c.

*Corporiſer.* Faire un ſeul corps de deux, confondre & unir deux ſubſtances l'une avec l'autre, & pour n'en faire qu'une.

*Corporiſation.* Maniere par laquelle des choſes devenues *liquides* de *ſolides* qu'elles étoient, reprennent du corps & deviennent *ſolides.*

*Délayans.* Ce ſont des remedes propres à détremper, à mouiller, laver.

*Déphlegmer.* Eſt dépouiller une choſe de ce qu'elle a d'eau, pour la rendre plus vive, plus active.

*Dépuration.* Maniere dont les liqueurs ſe purifient, ou ſe dépouillent de leurs parties groſſieres.

*Diamétre.* Eſt la meſure de l'ouver-

ture, ou de la capacité d'un vaiſſeau.

*Diaſtole.* Dilatation.

*Digerer.* Eſt donner le tems à une matiére de s'imbiber d'un *diſſolvant* qui la développe, l'amollit, & la cuit.

*Diſpenſaires.* C'eſt le nom qu'on donne à d'anciens livres, qui contiennent les deſcriptions ou compoſitions d'anciens remedes. Ce ſont les anciennes *Pharmacopées.*

*Diſſolvant.* Eſt une liqueur capable de pénétrer un corps, de l'amollir, & de le fondre.

*Ebullition.* Eſt un bouillonnement.

*Oeconomie du corps.* L'ordre, l'harmonie, la juſteſſe qui réſulte de la proportion & de l'équilibre de ſes parties.

*Edulcorer.* Eſt adoucir une matiére ſalée.

*Effervescence.* Eſt un bouillonnement.

*Equilibre.* Egale peſanteur de deux corps comparez l'un à l'autre. Juſte proportion de réſiſtances entre deux parties oppoſées qui ſe tirent reciproquement. Les *liquides* dans nos corps, ſont en *équilibre* avec les *ſolides* dans l'état de ſanté.

*Exalter-Exalté.* Développé, ſubtiliſé.

*Extrait.* Eſt la partie pure d'une matiére ramaſſée, & ſéparée de la groſſiere.

*Ferment*, *levain*. Petite portion de matiére saline ou spiritueuse, propre à développer les parties d'un corps, à les agiter & à les *fermenter*. Voyez *fermentation*.

*Fermentation*. Agitation intérieure des principes d'un *mixte*, tendant à le perfectionner, ou à le corrompre. Le *moût* se *fermente*, & devient vin ; le vin se *fermente*, & s'aigrit.

*Fibres*. Filets ou filaments, qui sont le tissu des vaisseaux, des muscles, & de toutes les parties du corps.

*Filtres*. Couloirs, tamis. Les glandes sont les filtres, des *couloirs* percés, pour donner passage à certaines liqueurs plûtôt qu'à d'autres.

*Filtration*. Est la séparation d'une chose à travers un couloir, comme un tamis, &c. On *filtre* le petit lait à travers un papier gris.

*Fixe*. Matiére pesante, que le feu même n'enleve pas.

*Fonctions*. Actions, opérations, ce que font les viscéres, le *foye*, le *cerveau* &c. pour le bien du corps.

*Levain*. Voyez *ferment*.

*Liquides*. Sont les humeurs ou sucs contenus dans les vaisseaux, qui sont les parties contenantes ou *solides*.

*Lymphe.* Suc aqueux & ſpiritueux ; contenu dans des vaiſſeaux particuliers, appellés *lymphatiques.* Elle ſe prend auſſi pour un ſuc doux, laiteux, qui nourrit les parties.

*Mécanique.* L'arrangement & la proportion des parties du corps humain, & l'ordre qui en réſulte.

*Membrane.* Sorte de peau mince, nerveuſe, qui enveloppe ou revêt les parties du corps.

*Mixte.* Se prend pour tout ce qui eſt composé de différentes ſubſtances.

*Muſcle.* Faiſſeau épais de *fibres* ou filets, capables de s'allonger, & de s'accourcir. Les *muſcles* ſont les auteurs des mouvemens du corps.

*Oſcillation.* Eſt en général un mouvement de *vibration.* Il ſignifie dans cet ouvrage, une ſorte de reſſort dans les fibres, dans les membranes, & dans les vaiſſeaux qui les entretient, ou dans un mouvement manifeſte de *ſyſtole* & de *diaſtole*, c'eſt-à-dire, de dilatation & de compreſſion, ou dans un trémouſſement ſecret. De ſorte qu'au moyen de l'*oſcillation* tous les vaiſſeaux ont, les uns une ſorte de battement pour comprimer, battre & briſer les ſucs qu'ils contiennent, & les autres un accour-

ciſſement & un allongement alternatif & habituel, reſſemblant à celui par lequel les vers de terre s'allongent & ſe racourciſſent pour ramper. C'eſt un mouvement d'*ondulation* de haut en bas, par lequel les fibres, par exemple, tranſmettent les eſprits du cerveau aux extrémités du corps.

*Précipitation.* Eſt l'action par laquelle une matiere tombe au fond. La *lie* ſe précipite au fond du tonneau.

*Revivifier.* Faire reprendre à un mixte, ſa premiere nature.

*Sécrétions.* Voyez *filtration.*

*Solides.* Les ſolides dans nos corps ſont les parties qui contiennent les *liquides* ou les humeurs.

*Sublimer.* Pouſſer une liqueur à force de feu & d'agitation, & la forcer de s'élever vers les parties ſupérieures.

*Syſtole.* Reſſerrement, contraction.

*Tête-morte.* Ce qui reſte d'un *mixte* après qu'on l'a diſtillé; matiére dépouillée de *ſel*, d'*eſprit*, de *ſoufre*, &c.

*Therapeutes.* C'étoient les plus religieux, & les plus pénitens parmi les Juifs, tels que ſont les Moines.

*Tranſpiration.* L'évacuation la plus univerſelle qui ſe fait tous les jours inſenſiblement à travers de la peau.

*Trituration*. C'eſt un broyement.

*Viſcéres*. Parties principales du corps, deſtinées à quelque fonction propre & principale. Le *foye* à la *bile*, le *cerveau* aux *eſprits*.

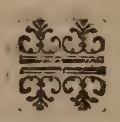
*Volatil*. Matiére legere, volante, qui s'échappe aiſément.

*Volatil huileux*. Matiére ſulphureuſe, très-affinée, & propre à s'échapper.

*Volatil ſalin*. Un ſel ſubtiliſé, devenu très-leger, & *volatil*.

*Volatiliſer*. Affiner, ſubtiliſer une matiére, en faire un *volatil*.

*Xérophagie*. Etoit un genre de vie, dans lequel, on ne ſe permettoit de manger rien qui ne fût ſec.



## *Approbation de M. Prillon, Docteur & Professeur de Sorbonne.*

J'AY lû par l'ordre de Monseigneur le Chancelier, le Traité des Dispenses du Carême, avec les additions qui y ont été faites. On ne trouvera rien dans cette seconde édition, qui ne soûtienne l'applaudissement de la premiere. Fait en Sorbonne le 22. Février 1710.

BRILLON.

## *Approbation de Messieurs Finot, pere & fils, Docteure en Médecine.*

NOUS avons lû avec beaucoup d'application & de plaisir, ce Traité des Dispenses du Carême ; l'Auteur y montre par tout une érudition singuliere ; & soit qu'il s'agisse d'établir les cas de dispense, ou les qualités propres des alimens, soit d'expliquer la nature & la méchanique des fonctions, il est aisé de voir qu'il n'est pas moins versé dans la science Ecclésiastique, qui dans celle de la Médecine : par-tout il instruit, par-tout il édifie, & fournit à chacun de quoi combattre ses préjugés, par les régles & les précautions qu'il y donne ; elles apprendront à ne se pas dispenser trop legérement des préceptes de l'Eglise, & à discerner ce qui part de l'amour propre, ou du véritable besoin ; ce que peuvent ses forces, & ce qu'il doit doit à ses infirmités, en insinuant l'amour de la pénitence, qu'il sera aisé de soutenir, si on veut joindre au véritable esprit du jeûne, les maximes de médecine, & les préceptes que l'Auteur prescrit pour conserver la santé, sans blesser ce que le Chrétien se doit à lui-même, & aux devoirs de sa religion. Fait à Paris, ce 31. Janvier 1709.

R. FINOT. DELACARLIERE FINOT.

## *Approbation de M. Geoffroy, Médecin de la Faculté de Paris.*

J'AY lû par l'ordre de Monſeigneur le Chancelier, cette ſeconde édition du Traité des Diſpenſes du Carême, augmentée, & je n'y ai rien trouvé qui en doive empêcher l'impreſſion. A Paris ce 22. Février 1710.

GEOFFROY.

## *Approbation de M. Pepin, Docteur en Médecine de la Faculté de Paris.*

LE relâchement de la piété chrétienne, les faux prétextes dont on ſe ſert pour en obtenir des diſpenſes de l'abſtinence & du jeûne du Carême, & les fauſſes accuſations dont on charge à ce ſujet MM. les Médecins, demandoient un homme auſſi conſommé que l'Auteur de ce Traité, pour en relever l'abus, & pour en décharger la Médecine. Rien donc ne peut plus favoriſer ceux qu'un excès d'amour propre pourroit engager pendant ce ſaint tems, à mener une vie molle & aiſée, ſans un ſujet ſpécieux & légitime ; car enfin ( graces à ce ſçavant Auteur ) les Médecins s'y trouvent juſtifiés, & ces alimens ſi forts décriés dans le monde, & qu'on charge ſi injuſtement de tant de maladies, dont ils ne ſont nullement la cauſe, paroîſſent par l'hiſtoire & l'analyſe qu'on en rapporte, & qui y eſt ſolidement établie & prouvée avoir tant de rapport & de convenance avec notre nature, qu'on ne pourra dorénavant ſe diſpenſer de s'en ſervir pendant cette quarantaine, ſans ſcrupule & ſans crainte pour la religion. Un Traité ſi néceſſaire ne peut être que très-utile & très-avantageux au Public ; ainſi je crois lui faire un plaiſir très-ſenſible d'en approuver l'impreſſion. C'eſt le jugement que je me ſens obligé de lui rendre. Fait à Paris ce 30. Janvier 1709.

PEPIN.

TABLE



# TABLE DES CHAPITRES contenus dans ce premier Tome.

## PREMIERE PARTIE.

Fin de la Table des Chapitres du premier Tome.



# TRAITÉ DES DISPENSES DU CARESME.

*PREMIERE PARTIE.*

## CHAPITRE I.

*Que le trop d'amour pour la vie, ou le trop d'inquiétude pour la ſanté, eſt la cauſe des frayeurs qu'on ſe fait du Carême.*



IL eſt très-peu de perſonnes que l'approche du Carême n'allarme, tous craignent alors pour leur ſanté & pour leur vie, comme ſi le jeûne & l'abſtinence

devoient abréger leurs jours, ou avancer leur mort : d'où viennent, à la honte de la religion & de la piété chrétienne, tant de remedes de précaution pour se préparer, dit-on, au Carême. L'amour propre, cette peste commune de tous les états, & la source ordinaire des abus, devient encore la cause de toutes ces précautions, sans doute, trop humaines, & de tant de dispenses, dont on voudroit comme s'armer, contre les approches d'un si saint tems, comme s'il étoit l'ennemi mortel de la santé & de la vie.

Sous ces prétextes specieux, il n'est pas de raison qu'on n'employe point de crainte qu'on ne mette en œuvre, & qu'on ne fasse valoir, point de couleur enfin dont on ne se pare pour obtenir des dispenses. C'est qu'on se croit presque tout permis quand il est question de la santé, parce qu'elle seule occupe tous les soins de la plûpart des hommes, & qu'il n'est pas de loix qu'on n'asservisse à l'amour de la vie, quand on croit que quelque chose l'intéresse ou la menace. Il faut pourtant l'avouer, il est de très-pénibles soins ausquels on se livre volontiers ; mais alors ou la passion nous aveugle, & ne donne pas le tems de

délibérer, ou l'interêt nous anime, ou le plaiſir nous emporte. A ces conditions on n'appréhende plus de ſe faire mal, on s'accorde tout, on ne craint rien pour la vie, & on affronte la mort. Les obſervances de la religion & de la piété, ſi éloignées de ces goûts ſenſuels, ſi dépourvûës de ces aſſaiſonnemens voluptueux, & ſi peu ſatisfaiſantes à la nature, ne paroiſſent donc dangereuſes pour la ſanté, que parce qu'elles flattent moins nos plaiſirs, ou qu'elles contraignent trop nos inclinations. On ſe trouveroit plus ſaintement animé, ſi après avoir goûté le don de Dieu dans les livres ſaints, & dans la méditation des vérités de la religion; ſi inſtruits par l'exemple des premiers Chrétiens & de tant d'illuſtres Pénitens de l'un & de l'autre ſexe, on s'étoit appris à mourir tous les jours, ou à conſumer ſaintement ſa vie dans ce monde, pour la retrouver dans l'autre : c'eſt-à-dire, ſi on s'étoit accoutumé à ſe faire de la vie un ſujet de patience, & de la mort un objet de conſolation; la vie, ſans doute, en ſeroit moins délicieuſe, mais elle n'en ſeroit pas plus courte. En effet, tant de Saints dont les corps ont gémi ſous le joug de la pénitence, & qui ont

tant fait pour ſe rendre la vie pénible & laborieuſe, n'ont ſouvent contribué en rien pour l'abréger; peu de gens, au contraire, ont vécu plus long-tems qu'eux, tant il eſt vrai que le jeûne & la pénitence retranchent plus du plaiſir de la vie, que de ſa durée. Pourquoi donc tant craindre de ſe rendre les homicides de ſon corps, ſinon peut-être parce qu'on craint trop peu de ſe rendre les meurtriers de ſon ame? Il eſt vrai que la ſanté eſt un gage & un dépôt dont Dieu nous demandera compte; mais on doit en même-tems penſer qu'il n'eſt pas moins eſſentiel au chrétien de ſouffrir, qu'à l'homme de ſe bien porter, puiſqu'il doit être moins occupé de vivre que de mourir.

Mais d'ailleurs ce droit de préférence pour la ſanté que perſonne ne conteſte, ou que tout le monde accorde, ce droit eſt-il bien certain? N'enfermeroit-il rien d'injuſte? La vie donc eſt-elle en propre à l'homme? N'eſt-il comptable de ſon être qu'à lui ſeul? Ne le doit-il à perſonne? En ce cas il peut tourner tous ſes ſoins vers lui ſeul, & ne s'occuper que de ſa conſervation. Mais ſi ſa vie eſt un prêt, quelle deſtination en peut-il faire? C'eſt cependant l'état de

l'homme : il n'a de l'être, que ce qu'il en tient du Créateur, auquel il ſe doit tout entier : la vie même n'eſt en lui qu'un titre de dépendance, puiſqu'il lui eſt moins permis d'en joüir que d'en uſer. Quel oubli donc, ou quelle injuſtice, ſi plus ſenſible à ſa conſervation qu'à la reconnoiſſance, il s'approprie ce dont il n'eſt au plus que le dépoſitaire ?

Mais ſi la créature appartient de droit au Créateur, la qualité de rédempteur dans ce ſouverain être, forme-t-elle une dépendance moins indiſpenſable dans la créature ? L'engagement eſt-il moindre pour elle ? L'homme a-t-il plus mis du ſien pour devenir chrétien, que pour être fait homme ? Le néant eſt égal de part & d'autre ; c'eſt une ſorte de création dans tout les deux : car ſi dans l'un l'homme tient tout d'un pouvoir abſolu, le chrétien n'a rien dans l'autre que d'un choix volontaire. Tout l'homme vient donc de Dieu, il eſt tout de lui : or un être auſſi dépendant doit-il moins craindre de ſe trop donner, que de trop rendre ?

Au reſte, ce n'eſt pas qu'on veuille rien outrer, mais on eſt perſuadé qu'on peut plus qu'on ne penſe en matiere de mortification, & qu'il n'eſt pas impoſ-

ſible, ſans riſquer ſa ſanté, d'accorder beaucoup à la pénitence. Différente de ces travaux affreux des athlétes du paganiſme, elle n'a beſoin, ni d'embonpoint, ni de forces extraordinaires; un chrétien en a aſſez quand il en trouve ſuffiſamment pour ſervir Dieu & pour remplir ſes devoirs; le ſurplus eſt toujours dangereux, & devient ſouvent criminel.

Mais d'ailleurs, pourquoi tant d'appréhenſion, quand on n'a qu'à ſouffrir peu de choſe pour le Créateur, & ſi peu de crainte, quand on riſque tout pour la créature? Faut-il, par exemple, moins de force & de ſanté pour les travaux de la guerre, pour les ſuites du plaiſir, pour les fatigues de l'interêt, que pour la pénitence? Compte-t-on moins d'infirmes parmi les voluptueux, moins de malades parmi les libertins? Remarque-t-on plus de ſanté en ceux qu'une vie licentieuſe fait tous lès jours vieillir avant l'âge, que parmi les perſonnes religieuſes, qui, au contraire, à force de ſe retrancher ſur tout, cedent enfin moins aux attaques de la mort, qu'à la néceſſité de mourir. Ce ne ſera donc que pour la religion que tout coutera, & ſes devoirs ſeuls paroîtront in-

ſupportables, tandis qu'on ne tiendra à rien quand il faudra ſe ſatisfaire, ou ſatisfaire les autres. C'eſt qu'on ſuit volontiers ce qu'on aime, & qu'on s'éloigne naturellement de tout ce qui intéreſſe peu. Ainſi ce n'eſt plus au peu de force qu'il faut s'en prendre, ſi on ſe diſpenſe du Carême ; mais ſouvent à ſon peu de foi, & à ſon peu d'amour pour la vertu.

On prendra ſans doute ces réflexions ou pour des moralités ennuyeuſes, ou pour des vérités *méthaphyſiques*, dont la pratique n'appartiendroit qu'au cloître, & qui deviendroit impoſſible dans la vie commune : mais qu'on ſe ſouvienne que les gens du monde agités de leurs paſſions, & pouſſés par leur interêt, prennent plus ſur leur ſanté que les religieux les plus auſtéres, puiſque les cloîtres ſont pleins de pénitens volontaires, dont la ſanté eſt plus affermie que dans le monde, où ſouvent ils ne pouvoient garder ni jeûne, ni abſtinence ; & alors il ſera vrai, même pour les gens du ſiécle, que la pénitence eſt de tous les états, & toujours indiſpenſable.

La nature de nos corps, & les cauſes qui entretiennent la ſanté confirment

tout ce qu'on vient d'avancer. Il ſuffit pour nous faire vivre, que les liqueurs qui ont à circuler dans nos corps, le faſſent d'un cours uniforme & réglé; pour cela elles doivent être aiſées à rouler, de ſorte que ni la trop grande quantité n'en embarraſſe la circulation, ni l'épaiſſiſſement n'en rallentiſſe le cours, ni le trop de fermentation, ou l'élaſticité n'en précipite le mouvement. Or eſt-il quelque choſe de plus propre pour entretenir cette uniformité que la vie ſobre & frugale (*a*), qui préſerve ces liqueurs de ſuperflu & de vice, que la bonne chere ou les mets délicats ne manquent pas d'attirer? Par là ſe conſerve l'équilibre des liqueurs, & l'exacte proportion des parties; c'eſt-à-dire, ce rapport mutuel & cette conſonance parfaite entre les *ſolides* & les *liquides*, en quoi conſiſte l'œconomie de la ſanté & de la vie. Les loix qui conſervent ces merveilleux rapports étant l'ouvrage du Créateur, doivent être ſimples, dépendantes du juſte volume des liqueurs, & de la *mécanique* des reſſorts ou des organes qu'elles ont à mouvoir,

(*a*) *Vid. Frideric. Hofman.* Differt. de Inedia magnorum morborum remedio, tom. 2. p. 45. *Vid. S. Clement. d'Alexandr.* Pedag. l. 2. c. 1.

plutôt que de leur multiplicité, ou de leur abondance. Ce ne doit être donc que par ces voyes ſimples d'un régime ſobre & frugal, qu'on doit ſonger à les entretenir : voyes qui ſouvent terminent plus heureuſement, que tous les remédes les plus recherchés, des maladies deſeſperées. Ainſi la pénitence bien entenduë, allonge plus de jours qu'elle n'en abrége, au lieu que le luxe & le plaiſir précipitent ſouvent le cours d'une vie, qui avoit été donnée pour durer plus long tems : *Vitam enim brevem non accipimus, ſed facimus* (a). En effet, que de reſſource de vie dans notre corps tout fragile qu'il paroît, ſi elles étoient bien ménagées, elles n'auroient même beſoin d'autre ménagement, que de ne point déranger l'ordre établi dans l'œconomie de nos fonctions, en ſe renfermant dans les bornes d'une nourriture ſimple, d'un travail réglé, en un mot, de l'unique néceſſaire. A ſi peu de frais, on pourroit voir revivre les *Neſtors*; & ſi avec cela on ſçavoit ſe défendre des paſſions, on parviendroit tout à-la-fois à prolonger la ſageſſe & la vie.

Mais enfin, quand bien même on

(a) *Sen.*

conviendroit, ce qu'on n'accorde pourtant pas, que la pénitence pût intéresser la santé, & qu'on en dût moins vivre, pourroit-on se faire un crime d'entreprendre pour l'honneur de sa religion, ce qu'on fait tous les jours pour ses amis, pour son interêt, pour sa patrie ? S'avise-t-on, par exemple, de faire un péché à une personne qui va exposer sa vie sur mer, à la guerre, ou dans quelqu'une de ces professions ruineuses à la santé, & où de la vie des peres dépend si souvent la conservation des familles ? Au contraire, les dangers de la pénitence étant infiniment moindres, il ne doit pas être moins permis à un chrétien de risquer quelque chose de sa santé pour son Dieu, qu'à un pere de la prodiguer pour sa famille, ou à un capitaine de la risquer pour sa patrie. Si les risques de la guerre ne sont permis qu'autant qu'on s'y expose pour Dieu, dans la personne des Rois qui tiennent leur épée de lui ; ceux de la mortification deviennent loüables, puisqu'ils se rapportent précisément à sa gloire, & à celle de son Eglise.

Si donc il est permis d'exposer sa vie pour quelqu'un, il sera juste de la ris-

quer pour Dieu : car ſi la mort des héros eſt glorieuſe, celle des pénitens eſt ſanctifiante. Ce n'eſt pourtant pas au prix de la vie des hommes qu'on entreprend de prouver l'abus des diſpenſes du Carême ; elle ne courra aucun riſque dans les maximes qu'on va établir : on veut uniquement à leurs préjugés, qu'on eſſaye ici de ruiner, en leur faiſant voir que le fantôme effrayant qu'ils ſe font du Carême, ne lui reſſemble pas.

---

## CHAPITRE II.

### *Que le Carême n'a rien de ſi extraordinaire.*

LES préjugés de l'enfance accompagnent ordinairement le reſte de notre vie, ſouvent préviennent-ils nos jugemens ; & ſi l'éducation ne les corrige, ils réglent toujours notre conduite. On attache dès les premiers tems de la vie, l'idée de plaiſir à la nourriture ; & tout ce qu'on fait aux enfans eſt plus propre à leur inſinuer, qu'elle eſt moins un aſſujettiſſement & une né-

cessité, qu'une maniere de s'amuser ou de se satisfaire. Les nourrices importunées de leurs cris, ou de leurs mauvaises humeurs, ne cherchent dans leur lait, que dequoi ou les appaiser, ou les satisfaire. Les caresses & les présens qu'on leur fait, ne vont encore qu'à agacer leurs appétits, ou à flatter leurs goûts. Devenus plus grands, on leur fait commencer la journée par un repas : ils la passent à se remplir, ils la finissent gorgés & accablés de mangeaille. Entrent-ils dans le monde, ils n'y voyent que repas, & l'exemple des plus réglés les accoutume à croire qu'il en faut faire quatre dans le jour. Elevé qu'on est dans ces manieres de vivre, on se persuade insensiblement qu'elles sont nécessaires à la santé. L'estomac s'y accoutume, l'imagination s'en prévient, le goût s'en accommode ; & tout occupé qu'on est de s'engraisser, on parvient à croire que l'embonpoint est absolument nécessaire à la santé, & qu'il faut manger souvent & beaucoup pour la conserver. Cependant à juger des hommes d'aprésent par ceux du passé, on conviendra que ce n'est ni la quantité de la nourriture, ni la multiplicité des repas qui fait la longue vie, & la

force du corps. Dans ces premiers tems du monde, où on voit des prodiges de ſanté & de vie, les hommes étoient ſobres ; & les livres ſaints, qui nous font l'hiſtoire de la naiſſance du monde, ne nous laiſſent guéres appercevoir que l'uſage d'un ſeul (*a*) repas, qui ſuffiſoit ordinairement pour ſoutenir la plus forte ſanté, pendant des ſiécles entiers, qui meſuroient alors la vie des hommes. *Platon* diſoit que c'étoit quelque choſe de monſtrueux de voir des hommes faire plus d'un repas par jour. *Athenée* (*b*) cependant fait mention de quatre repas. Le luxe des *Grecs* paſſant aux *Romains* (*c*), leur apprit ſans doute cette multiplicité. Le déjeûné paſſoit cependant pour intempérance, (*d*) & la collation (*e*) pour gourmandiſe ; (*f*) & ſi l'un ou l'autre ſe toleroit, ce n'étoit que pour les enfans (*g*) & les ouvriers. Ainſi les repas des *Romains* ſe réduiſoient au plus à deux, (*h*) le dîner & le ſouper ; encore le dîner ne paſſoit-il que pour un demi (*i*) repas, puiſque du tems de *Ciceron* (*k*) c'étoit intempérance de

(*a*) *M. Fleury*, mœurs des Iſraëlites, p. 89. (*b*) *Deiphoſoph.* p. 12. (*c*) *Nonn.* de re cibar. p. 13. (*d*) *Nonn.* p. 13. (*e*) *Merenda.* (*f*) *Nonn.* p. 15. (*g*) *Martial.* l. 14. ep. ult. (*h*) *Nonn.* p. 15. (*i*) *Horace* l. 1. Satyr. VI. *Seneq.* epiſt. 84. (*k*) 5. Tuſcul.

manger ſon ſaoul deux fois le jour. C'étoit peut-être le repas des infirmes (*a*), qui avoient beſoin de ce ſecours pour mieux attendre le ſouper : ou ſi quelques autres ſe le permettoient, il prenoit alors le nom de *déjeûner*, (*b*) de *dîner*, ou de *collation* ; (*c*) apparemment ſuivant les différentes heures, où on trouvoit bon de le placer, ſoit pour ſoulager ſon infirmité, ou pour ſatiſfaire ſon impatience. Ainſi ce qu'on appelloit dîner ſembleroit n'avoir été que comme un avant-ſouper, puiſqu'on l'a même confondu avec le ſouper : (*d*) auſſi ne ſe faiſoit-il que debout, (*e*) en particulier, (*f*) & comme à la dérobée : fort différent du ſouper dont le mot Grec (*g*) ſignifie quelque choſe de commun, parce que c'étoit le repas de tout le monde, qui ſe faiſoit en public & à repoſée. (*h*) En effet, c'étoit au ſoir ou à ſouper que ſe faiſoient les grands feſtins, ou les repas de cérémonie : (*i*) d'où vinrent tant de ſortes de ſoupers célébres dans l'antiquité. Il y a auſſi apparence que pluſieurs des grands re-

(*a*) *Laurentii* polymat. p. 253. (*b*) Polym. p. 253. (*c*) *Laurentii* polymath. p. 253. (*d*) *Nonn.* p. 16. (*e*) *Laurent.* polymat. p. 253. (*f*) Ibid. (*g*) Cœna dicta διὰ τὴν κοινωνίαν. (*h*) Ibid. (*i*) Cœnæ pontificiæ, augurales, cereales, triumphales, *&c.*

pas dont l'ancien Teſtament fait mention, étoient des ſoupers ; du moins le nouveau parle-t-il ordinairement de *céne* : & ce fut en effet un ſoir que JESUS-CHRIST inſtitua le plus auguſte de nos Sacremens (*a*).

Quoiqu'il en ſoit de l'heure où ſe faiſoit le ſeul vrai repas des anciens, il paroîtra par ce qu'on vient de dire, que ce n'eſt pas une choſe ſi fort à charge à la nature, de ne faire qu'un repas par jour : & par là on ſe trouvera bien moins fondé à demander des diſpenſes du Carême, puiſque la plus grande peine de ce tems, eſt de ne ſe permettre qu'un ſeul vrai repas dans vingt-quatre heures, & que cela étoit ordinaire dans l'antiquité. Il ne ſeroit ni moins poſſible, ni moins utile dans ce ſiécle de faire la même choſe, par l'exemple de tant de communautés de l'un & de l'autre ſexe, & par celui d'un million de particuliers, qui ne s'en portent que mieux de ce qu'ils ne font qu'un ſeul vrai repas. Le Carême aura même quelque choſe de moins incommode, en ce qu'on mange aujourd'hui à midi, au lieu qu'il ſembleroit que les anciens ne faiſoient leur véritable repas qu'au ſoir,

(*a*) La Céne ou l'Euchariſtie.

& même aſſez tard, c'eſt-à-dire à neuf ou dix heures:(*a*)ainſi le Carême de nos jours auroit quelque choſe de moins difficile que la vie commune de nos peres.

Il faut pourtant convenir que tous les Médecins après *Hippocrate*, conſeillent plutôt de faire pluſieurs repas qu'un ſeul, parce qu'ils trouvent plus de ſûreté pour la vie, de ménager l'eſtomac en partageant la nourriture. Mais *Hippocrate* parle du régime ordinaire; c'eſt-à-dire, qu'ordinairement il vaut mieux partager ſes repas. En effet, comme la ſanté ne ſubſiſte qu'autant que l'aliment étant parfaitement digeré ſe diſtribuë à l'aiſe par tout le corps, afin d'en remplir les vuides, d'en réparer les bréches, & d'entretenir la ſoupleſſe des parties, il paroît qu'il eſt ordinairement plus ſûr de manger moins à-la-fois: par ce moyen l'eſtomac ayant moins de matiere à briſer & à diſſoudre, ſon action qui tient de la *trituration* en eſt plus parfaite, par la même raiſon que les meules briſent mieux le grain, quand on ne leur en donne pas trop à moudre à la fois. Il arrive de là que les *coctions*, les *ſécré-*

(*a*) *Laurent.* polym. p. 253.

*tions* & les *dépurations* s'en font mieux ; & qu'enfin la *tranſpiration* qui eſt comme le terme où toutes les fonctions tendent & ſe terminent, en eſt plus abondante & plus parfaite.

Ce n'eſt pourtant point à dire qu'il ſoit ſi dangereux de s'accorder ici quelque changement. *Hippocrate* en permet lui-même, & en conſeille quand il eſt bien entendu, tel qu'eſt celui qu'on pratique en Carême. C'eſt un changement qui ne dure que quarante jours ; il n'eſt point extrême ; il ne conſiſte qu'à ſe retrancher un repas au ſoir, à la place duquel on accorde quelques onces de nourriture pour ſoulager l'eſtomac, entretenir ſon action, & renouveller le ſang.

Le danger qu'il y auroit ſeroit de mettre deux repas en un, mangeant autant à dîner, qu'on auroit fait à dîner & à ſouper ; mais c'eſt ce que l'Egliſe, toujours ſage, défend. Il n'y auroit que la nature des viandes qu'on pourroit accuſer : mais on fera voir que cette accuſation eſt injuſte & malfondée, à moins qu'on ne ſe trouve dans le cas d'exception qu'on marquera ci-après. En attendant, on peut conclure que l'unité d'un vrai repas pour

si peu de tems, n'a rien de trop étrange, & que la santé ne courra là-dessus aucun risque.

## CHAPITRE III.

*Que le Carême n'a rien de trop austére.*

C'EST encore une adresse de l'amour propre de soulever la plûpart du monde à la seule mention du Carême ; car persuadé qu'on est qu'il oblige à quelque chose de fort mortifiant, on se porte à demander des dispenses. Mais si l'on considére que le Carême, tel qu'on l'observe aujourd'hui, est lui-même une dispense continuelle de l'ancienne sévérité de la primitive Eglise, on rougira de la liberté avec laquelle on demande là-dessus des permissions, & de la facilité avec laquelle on les accorde. Cet abus ne vient sans doute que du réfroidissement de la foi : en effet, le Carême ne fut jamais plus sévére que dans le tems où il étoit volontaire, comme dans les tems apostoliques, où le sang de JESUS-CHRIST & des Apôtres fumoit encore. Alors,

quoique l'Eglise n'eût rien encore ordonné (*a*) touchant la forme du Carême, la plûpart des fidéles l'observoient, & dès le tems de *Marc-Aurele* (*b*) son usage étoit commun. Il consistoit en ces tems dans la *Xérophagie* (*c*) parmi les *Grecs*; & au moins dans une abstinence exacte de la viande & du vin parmi les *Occidentaux* & les *Latins*. Sa durée, à la vérité, n'étoit point alors fixée par l'Eglise; mais elle pouvoit s'en reposer dans ce tems de ferveur sur le zéle des fidéles, qui s'appuyant plus sur la force de leur foi, que sur celle du corps, ne craignoient pas tant de se faire du mal, que de manquer aux pratiques de l'Eglise: c'est pourquoi elle ne se pressa pas de faire d'ordonnance là-dessus, & ce ne fut que vers le milieu du troisiéme siécle, qu'on apperçut quelque sorte d'uniformité, qui ne se trouve pourtant bien établie que deux cens ans après. (*d*) Au reste, la durée du Carême ne fut pas moins d'abord de deux semaines, puisque du tems de saint *Chrisostôme*, c'étoit lâcheté de n'en point faire davantage. On l'augmenta jusqu'à

(*a*) *Bail'et*, des fêtes mobiles, p. 71. &c. (*b*) Dans le premier siécle. *Baillet*, p. 73. (*c*) *Baillet*, ibid. p. 116. &c. (*d*) *Baillet*, p. 74.

42. jours vers le huitiéme ſiécle dans les Egliſes d'*Occident*, d'*Afrique* & d'*Egypte* : mais comme il n'y avoit dans ces 42. jours que 36. jours de jeûne, on commença vers le neuviéme ſiécle à ajoûter quatre jours de jeûne pour faire la quarantaine : ce qui ſe trouva parfaitement établi ſur la fin de l'onziéme ſiécle. (*a*)

Cette durée eſt encore aujourd'hui la même, & il ne paroît point que ces premiers ſiécles l'ayent emporté en ce point ſur le nôtre, à moins qu'on ne voulût ici leur tenir compte de leur pluralité de Carêmes dans quelques Egliſes ; mais leur jeûne étoit beaucoup plus exact, & leur abſtinence plus rigoureuſe. Les fidéles qui n'avoient preſque ſuivi d'abord que leur zéle, reçurent des loix là-deſſus dans le Concile de Conſtantinople (*b*) : de ſorte que dans le huitiéme ſiécle les régles de l'abſtinence ſe trouvoient uniformes ; elles confirmerent la *Xérophagie* pour les *Grecs*, ſans la défendre aux *Latins* qui s'y condamnoient volontairement, ſurtout dans la ſemaine ſainte, & l'abſtinence de la viande, des ragoûts, du vin, & de tout ce qui lui reſſemble.

(*a*) *Baillet*, p. 86. (*b*) En 692.

Les *Latins* étoient encore très-religieux à s'abſtenir *de laitage, d'huile, d'œufs & de poiſſon*, & ce n'étoit qu'aux païs Septentrionaux qu'on permettoit d'uſer de laitage. Si l'ont joint à tout ceci la rigueur des jeûnes de ces tems, on conviendra ſans doute que notre Carême n'eſt preſque plus que l'ombre du leur, & qu'il n'y eut jamais moins de raiſon de demander des diſpenſes. D'ailleurs, l'idée d'auſtérité qu'on ſe fait, eſt la moins propre à perſuader la néceſſité des diſpenſes. Ce n'eſt que de ce qui ſeroit dur & difficile à la ſanté, qu'il ſeroit permis de demander exemption; mais dès que l'auſtérité prétenduë ne va qu'à mortifier les ſens, & à contraindre un peu le goût, c'eſt une des conditions du Carême à laquelle on doit ſe ſoumettre, ſur-tout quand cela ne va pas à intéreſſer la ſanté; & c'eſt ce qu'on tâchera de montrer dans la ſuite.

Mais la mitigation de nos jeûnes eſt peut-être ce qui devroit le plus arrêter la licence des diſpenſes. Ils ſont venus au point de ne laiſſer preſque plus aucun veſtige de l'ancienne diſcipline. Ils conſiſtoient autrefois à ne faire au plus qu'un ſeul repas en 24. heures; il faut

dire au plus, car ils avoient alors leurs jeûnes qu'ils appelloient de *Superposition.*, qu'ils prolongeoient jusqu'à des semaines entiéres. On voyoit des commencemens de ces jeûnes prolongez dès le second siécle dans les *Therapeutes*, qui passoient trois jours sans manger. Il ne falloit pas même que cela fût fort rare alors, puisque *Lucien*, cet athée déclaré du paganisme, se moque des chrétiens à ce sujet. Ces jeûnes de *Superposition* devinrent communs dans le troisiéme siécle, où ils se pratiquoient sur-tout pendant la semaine sainte; & ils étoient encore en vigueur dans le quatriéme, selon le témoignage de saint *Epiphane*.

Il est vrai que ces jeûnes n'étoient que volontaires : mais beaucoup de chrétiens de tout climat & de tout sexe, moins timides alors sur leur santé, qu'ils ne croyoient pas devoir préférer à leurs devoirs, s'y assujettissoient volontairement. Mais sans parler de ces jeûnes, qui quoique de surérogation servent du moins à prouver qu'on peut presque tout ce qu'on veut en matiere de pénitence, ceux qu'on observoit communément étoient de beaucoup plus difficiles que les nôtres. Il y en

avoit qu'on appelloit grands jeûnes, comme ceux du Carême, pendant lesquels on ne mangeoit qu'une fois sur le soir; les autres qu'on appelloit petits, parce qu'ils étoient moins célébres, n'obligeoient à jeûner que jusqu'à trois heures, qui est l'heure de *Nones*. Cette sévérité ne paroissoit pas insupportable alors, puisque les plus grands Princes s'y soumettoient; *Charlemagne*, par exemple, dans le septiéme siécle & toute sa cour ne mangeoient qu'à quatre heures du soir. Toute la *France* même avec l'*Angleterre* conserva jusques vers le douziéme siécle cet ancien usage; & ce ne fut que dans le treiziéme qu'on se permit de manger en Carême à trois heures. Mais lors même qu'on se permettoit d'avancer le repas du soir vers *Nones*, il étoit défendu de faire aucune collation ou repas.

L'Eglise pour de justes raisons toujours respectables, a jugé à propos dans le quatorziéme siécle de tolerer qu'on dînât à midi, & qu'on fît une petite collation le soir : qu'on usât de *vin* à midi : elle a enfin donné la permission de manger du *beurre* & des *laitages* : & par là elle a eu tout ce qu'elle pouvoit

avoir d'égard pour la foibleſſe des fidéles, pour prévenir ſans doute tous les vains prétextes de diſpenſes; mais auſſi la reconnoiſſance demanderoit-elle qu'on ſe ſoumît avec plus de zéle à ce petit reſte de l'ancien jeûne, au lieu d'y trouver trop d'auſtérité.

On ſçait tout ce qu'on oppoſe touchant les *climats*, *l'habitude*, *les infirmités & les complexions* d'apréſent; mais on traitera exprès & plus en détail ces matieres dans leur lieu. Il ſuffit ici de faire ſentir, que ſi dans les tems où les jeûnes étoïent dans toute leur ſévérité, on ne voit pas que les fidéles les ayent trouvé trop auſtéres, on doit aujourd'hui être moins bien reçu à alléguer de ſi foibles raiſons.

---

## CHAPITRE. IV.

### *Du regime le plus naturel à l'homme, ou des alimens qui lui conviennent plus particuliérement.*

LA nourriture la plus propre à l'homme eſt celle que l'eſtomac digere plus parfaitement, & dont le ſang

ſang s'accommode le mieux : car enfin on n'eſt bien nourri, qu'autant que le chyle eſt bien préparé, & que le ſang & les liqueurs qui en naiſſent ſont bien conditionnés.

Pour bien juger de ce qui doit ſe digerer mieux dans l'eſtomac, il faut examiner ce qui ſe briſe plus facilement ſous les dents, puiſque l'action de l'eſtomac & celle des dents ſe reſſemblent, ſuivant ce principe avoué aujourd'hui de tout le monde, que la nature eſt ſimple, & que ſes manieres ſont uniformes ; parce que la perfection qu'elle donne à ce qu'elle entreprend ne dépend pas de nouveaux moyens qu'elle met en œuvre, mais d'un fond de ſageſſe d'autant plus admirable, que par une même conduite elle remplit une infinité de vûës. C'eſt par cette raiſon que toutes les *digeſtions* ou *coctions* qui ſe font dans nos corps conviennent en ce point, que c'eſt un *broyement* continuel qui y fait tout. Il commence ce *broyement* dans la bouche par la rencontre des mâchoires, qui comme deux fortes meules ſe frottent mutuellement & briſent la matiere qu'on y met ; il ſe continue dans l'*éſophage*, & s'augmente dans l'*eſtomac*. Là, comme dans un

muſcle creux les alimens ſont pétris & diſſous, tant par la force extraordinaire & multipliée d'un million de fibres motrices qui agitent & meuvent ce viſcere, que par l'action des muſcles voiſins, ſur tout ceux du bas-ventre & du *diaphragme*, qui tous enſemble comme autant de mains foulent & broyent les alimens : c'eſt par cette méchanique & par ces forces redoublées, mais toutes tendantes à la trituration, qu'ils ſe diſſolvent, ſe fondent, & paſſent dans une crême fine & délicate, à peu près ſemblable à celle qui ſe forme ſous le *Porphyre*, s'ils ſont de nature & de condition à ſe laiſſer briſer : ſi au contraire ce qu'on met dans l'eſtomac eſt gras, onctueux, coriaſſe & plein de filamens, ces matieres moins proportionnées à l'intention de la nature, qui eſt la *trituration*, ſe diſſoudront imparfaitement, la digeſtion en deviendra plus longue, plus difficile, & la liqueur qui en réſultera plus inégale & moins affinée. De là ſans doute on apperçoit déja quelle ſorte d'alimens eſt préferable à l'homme : ce ne ſeront pas les chairs des animaux, mais d'autres matieres qui auront plus de diſpoſition à être broyées & pétries pour mieux paſ-

ſer dans cette liqueur laiteuſe qui doit faire le ſang. Or rien n'a tant de pente à ſe fondre dans un ſuc laiteux que les ſemences & les grains, qui ſont auſſi les choſes du monde qui ſe broyent le mieux ſous la meule.

Rien d'ailleurs n'eſt ſi propre à réparer la diſſipation continuelle que ſouffre le corps, qu'un ſuc laiteux. Le ſang étant une liqueur douce & unie qui coule ſans bruit, qui court ſans trouble, qui force ſans violence, & qui ſe meut ſans agitation, ne peut s'accommoder que de ſucs doux & paiſibles; auſſi le chyle n'eſt-il qu'un lait: & ſi le ſang ſi ſingulier dans ſa conſiſtence, dans ſa tiſſure & dans ſa conſtitution, pouvoit ſe comparer à quelque liqueur qui lui reſſemblât, ce ſeroit au lait dont il pourroit emprunter beaucoup de choses.

Puis donc que tout eſt laiteux dans nos corps, que la lymphe nourriciere qui fait croître le fœtus eſt de cette nature, que les enfans le ſucent de leurs nourrices, & que tout ce qui entretient la vie des adultes eſt ou laiteux, ou devient tel; enfin puiſque de tant de matieres qui prennent la forme laiteuſe, il n'en eſt guéres qui ne la doivent à la

*trituration* ; c'eſt auſſi à elle qu'on doit attribuer l'art de préparer le chyle.

Il ne faut pour s'en perſuader qu'examiner la ſtructure des organes qui ſervent aux digeſtions ; par-tout on trouvera la nature appliquée à ſemer, pour ainſi dire, les parties de fibres motrices (*a*) ou muſculeuſes ; tout en eſt plein, viſceres, glandes, vaiſſeaux, véſicules ; toutes ont leurs reſſorts & leurs manieres de ſe mouvoir,&de ſe comprimer elles-mêmes,&par là d'affiner les ſucs qu'elles contiennent,en les obligeantde paſſer par des *filieres* plus étroites ; les unes que les autres,& n'euſſent-elles d'autres fibres que celles de leurs membranes, elles en recevront aſſez de force pour réſiſter aux impulſions des liqueurs , & contribuer par ce moyen à leur circulation, & à leur affinage. Mais cette méchanique,qui eſt plus cachée dans la plûpart des parties, ſe manifeſte & tombe ſous les ſens, en examinant la ſtructure des dents & des mâchoires.

Les dents, les plus durs de tous les os, courtes, plattes, obtuſes, fermement enchaſſées, ſont comme autant de pilons & de marteaux qui briſent,

(*a*) *V. Balivi*, de fibr. motric. *Bellini*, Opuſcul. de Villo coztract. *Santorini*, de fibra, &c. *Strom*. *&c.*

qui écrasent & qui broyent. Les mâchoires, qui de toutes les parties du corps sont les plus fortement armées de muscles, serrant les dents les unes contre les autres, les rendent presque supérieures à toute résistance; l'estomac secondé des muscles voisins(*a*), se trouve en force au-dessus de celle du cœur, & surpasse par conséquent de beaucoup celle des mâchoires. Une force qui ne paroît faite que pour broyer, si considérable d'ailleurs, si constamment établie dans toutes les parties, remarquable sur-tout dans celles que la nature a destinées pour la digestion des alimens, peut-elle ne point prouver que les plus sains, & les plus naturels sont ceux qui sont plus friables, & qui se laissent mieux briser?

(*a*) *V. Pitcarn.* differt.



## CHAPITRE V.

*Objections qu'on fait contre la doctrine qu'on vient d'établir.*

DEux choses paroitroient s'opposer à ce sentiment : l'une est l'exemple de certaines préparations de *Chymie*, par le moyen desquelles on fait des *laits virginaux*, des *laits de soufre*, & semblables liqueurs laiteuses sans le secours de la trituration, du moins au sens que nous la prenons ici : & par là ils voudroient persuader le monde que le chyle se fait à peu près de la même maniere.

L'autre est l'opinion de ceux qui croyent que la coction des alimens se fait par le moyen d'un *levain*. Le systême de la *fermentation*, que le siécle passé avoit si fort mis en honneur, a donné occasion à cette pensée. Enyvré qu'on étoit alors des idées de *ferment* ou de *levain*, on s'imaginoit en voir par-tout. On en attribuoit à toutes les parties dont on les avoit rendu les sauve-gardes ou les dieux tutelaires. Car outre

les *bannaux* qui n'appartenoient qu'aux principaux viſceres, on en honoroit les ſubalternes, & bien-tôt chaque glande devoit en avoir en propre. C'étoit comme les *folets* de la Médecine qu'on faiſoit auteurs de tout ce qu'on ne comprenoit pas; & déja les ſages en faiſoient comme des bons & des mauvais *génies*, auſquels on ſe rapportoit de tout le bien & de tout le mal qui arrivoit dans le corps humain. Pour donc établir une uniformité de doctrine, on convint de donner auſſi à l'eſtomac un levain qui préſideroit à la digeſtion des alimens. Cette erreur en favoriſoit une autre, car elle donnoit à croire que l'eſtomac s'accommodoit preſque de tout. Il ne falloit pour cela que traiter d'*Alkaeſt* ce prétendu levain, au moyen de quoi tout lui devenoit bon & poſſible; c'étoit un *correctif* univerſel en qui reſidoient mille *idées* de perfection, ou comme les *ébauches* & les *embrions* de tout ce qui devoit ſe produire de plus achevé dans le corps; du moins ſans lui toutes les digeſtions devenoient imparfaites, puiſque c'étoit de lui ſeul qu'elles devoient comme emprunter le ſceau de leur perfection, & recevoir leur derniere empreinte.

Mais en premier lieu, ſans rien faire perdre à la Chymie de ce qu'on lui doit d'eſtime & de reconnoiſſance, elle nous permettra de dire qu'elle imite ſouvent mieux les effets que les manieres de la nature ; car ſes inſtrumens ne ſont pas les mêmes, ſes *diſſolvans* ſont trop développés, & ſes *feux* trop actifs : du moins eſt-elle imparfaite en ce point, qu'elle nous ſert peu à nous faire connoître la force des *ſolides*, qui ont tant de part à tout ce qui ſe paſſe dans nos corps. Pour les *liquides*, elle peut ſouvent nous découvrir leur excès & leurs vices, mais preſque jamais leurs qualités naturelles. Toute occupée qu'elle eſt à dépoüiller ſes productions de tout ce qui paroît composé, elle ne nous inſinue que des idées de *ſels purifiez*, *d'eſprits volatils*, *de liqueurs déphlegmées*, toutes choſes plus propres à faire des maladies qu'à entretenir la ſanté : car ſi les liqueurs qui nous font vivre ſe *volatiliſent*, c'eſt moins en ſéparant leurs principes qu'en les uniſſant, en les confondant, & en les tempérant les uns par les autres. La *tranſpiration*, par exemple, qu'on peut comparer à ce que les Chymiſtes ont de plus *volatiliſé* & de plus *rectifié*, n'eſt point l'effet d'une

*sécrétion* ou d'une *précipitation* qui sépare le pur d'avec l'impur. C'eſt le ſang lui-même avec ce qu'il contient, qui après un million de *triturations* mille fois réïtérées à travers un tiſſu prodigieux de vaiſſeaux plus étroits les uns que les autres, ſe diſſipe enfin en vapeur par autant d'iſſues qu'on conçoit de pores. Une *volatiliſation* ſi étrange ſuppoſe ſans doute la plus parfaite des digeſtions dans les ſucs, qui s'étant pû faire d'ailleurs ſans le ſecours des levains, eſt, pour le dire en paſſant, une preuve de leur inutilité. C'eſt par un ſemblable artifice, inconnu & impoſſible à la Chymie, que les ſucs laiteux qui ſont les effets des digeſtions dans nos corps, ſe produiſent dans l'eſtomac & dans les inteſtins; & ſi ceux des Chymiſtes ſe font par des manieres différentes, c'eſt qu'elle en a en effet peu qui conviennent à notre nature. Elle n'en eſt pourtant pas plus à négliger. L'ouvrage le mieux exécuté doit ſouvent beaucoup aux ombres qui le relevent à propos: ainſi les *opérations de Chymie* bien entendues, donneront beaucoup de relief à celles de la nature, qui en paroîtront d'autant plus merveilleuſes, ſi dans leur naïveté elles ſurpaſſent

tout ce que la Chymie a de plus recherché & de plus artificieux.

En second lieu, la doctrine des *levains* est déja surannée ; & la Médecine ayant senti le foible de ce systême, s'occupe à présent d'idées plus solides, & de principes mieux établis. Mais quand bien même on accorderoit des levains à toutes les autres parties du corps, on comprendroit que l'estomac s'en passeroit, par cela seul que plus les alimens ont de pente à se fermenter, moins ils sont sûrs & bienfaisans. C'est par cette raison que les fruits rouges, comme *les cérises*, *les fraises*, &c. que *les melons*, *le lait*, &c. causent tant de fiévres, de vents, de cours de ventre, &c. On ne comprend pas d'ailleurs d'où viendroit ce prétendu levain dans l'estomac : car si on le fait venir des glandes, on demandera qui l'aura produit dans ces glandes ; & remontant ainsi de levain en levain, il faudroit ou remonter à l'infini, ou reconnoître enfin un premier levain indépendant de tout autre, & qui se seroit produit sans autre levain : ce qui étant impossible dans les principes de ceux qui défendent ce systême, on doit conclure qu'ils sont sans fondement, & insoutenables.

La lymphe qu'on trouve dans le fond de l'eſtomac dés animaux ne prouve pas mieux la préſence de ce levain. Cette liqueur eſt douce ou inſipide, ſans odeur, apparemment ſans d'autre action que celle qui eſt commune à une liqueur fine & pénétrante, qui eſt d'humecter, d'amollir & de diſpoſer à pourriture. Elle n'a du moins aucune des qualités propres à ce qu'on appelle ordinairement *levain*; ſa quantité d'ailleurs eſt trop abondante, & par là convient peu ou point à l'idée de ces auteurs, qui croyent qu'un levain eſt quelque choſe qui ſous un petit volume (*a*) renferme beaucoup de force. Mais quand bien même ils conſentiroient d'abandonner ce principe en faveur de l'eſtomac, ils n'en ſeroient pas moins obligés de reconnoître que cette liqueur ne peut être miſe au nombre de ces levains de nouvelle création; c'eſt-à-dire, de ces liqueurs qui ſous un aſſez grand volume conſerveroient la qualité & la force de levains. Car enfin, s'il étoit de ces ſortes de levains, il faudroit que leur volume de liqueur

(*a*) Aliquid mole minimum, virtute maximum. *Vid.* Etmull. tract. Parva ſunt magnorum morborum initia.

fût ſuffiſant pour pénétrer toute la quantité de matiere qu'ils auroient à fermenter, ſans quoi la fermentation ſeroit imparfaite; & en ce cas la liqueur de l'eſtomac ſeroit en trop petite quantité, pour fermenter les alimens qu'on prend par jour; car elle n'eſt guéres que de quelques onces, & les alimens montent ſouvent à pluſieurs livres.

Mais ſuppoſons, ſi l'on veut pour un moment, que cette liqueur ait tout ce qu'il lui faut pour devenir levain, on comprendra par la nature de la partie qu'elle occupe, qu'elle ne pourroit jamais en faire la fonction. Il faut pour la fermentation un lieu de repos, & l'eſtomac eſt preſque toûjours en mouvement, ou toûjours prêt à ſe mouvoir. D'ailleurs, parce qu'on conçoit la force extraordinaire du cœur, lequel ſans le ſecours de celle des artéres, a dequoi ſurmonter une réſiſtance de 3000. livres, l'on comprend que le ſang n'a rien à oppoſer à une telle puiſſance; parce que ſa pente, s'il en a à ſe mouvoir ou à ſe fermenter, eſt abſorbée par cette force extraordinaire du cœur; & que par conſéquent il eſt pouſſé ſans agir, & contraint de couler ſans fermenter. Mais on com-

prendra de même, que le levain prétendu de l'eſtomac devra encore avoir incomparablement moins de force pour agir ou fermenter, s'il eſt vrai, comme on le démontre, (*a*) que tandis que le cœur n'a pas rapport au ſang que de quoi ſurmonter une réſiſtance de 3000. livres, l'eſtomac eſt en état, eu égard à la lymphe qu'il contient, d'en ſurmonter une au moins de 12951 livres. Donc la force de l'eſtomac ſe trouvant *quadruple* de celle du cœur, & la liqueur qu'il contient ne pouvant paſſer pour avoir autant de diſpoſition que le ſang à fermenter, cette liqueur auroit quatre fois moins de force pour fermenter les alimens, que le ſang n'en a pour ſe fermenter ſoi-même. Ainſi quand bien même on accorderoit que la force du ſang ſeroit par rapport à celle des artéres, comme 1. à 1000. (*b*) en quoi certainement on lui feroit beaucoup de grace) celle du levain de l'eſtomac ne pourroit être au plus que comme 1. à 4000. (*c*) inégalité ſi étrange, qu'elle ſe trouveroit preſqu'au niveau du rien.

(*a*) Vid. *Pitcarn.* Diſſert.
(*b*) Vid. *Cockburn.* œconomia.
(*c*) Vid. *Pitcarn.* Diſſert.

Il eſt bien plus naturel de penſer que cette liqueur eſt dans l'eſtomac, ce que la ſalive eſt dans la bouche ; qu'elle conſerve la ſoupleſſe de ſes fibres ; & que ſe mélant avec les alimens, elle en attendrit les parties, les amollit, & les aſſujettit à l'action de ce viſcere, qui ſans cela auroit pû être bleſſé par leur dureté, ou arrêté par leur réſiſtance. C'eſt par un artifice ſemblable qu'à l'aide d'un peu d'eau commune, moins préparée & moins pénétrante que la ſalive & le *ſuc ſtomacal*, & par un frottement de quelques jours, on voit ſcier les pierres les plus dures, & le marbre même. Il faut donc conclure que la digeſtion eſt l'effet du broyement de l'eſtomac, & que les alimens les plus ſains & les plus naturels ſont ceux qui ſe broyent le plus aiſément.



## CHAPITRE VI.

*Que les fruits, les grains, les légumes, ſont les alimens les plus naturels à l'homme.*

CEs alimens ne peuvent être que *les fruits, les grains & les légumes*, comme étant les plus propres à la *trituration*. Ce n'eſt même qu'à leur occaſion qu'on a inventé l'art de moudre; invention d'ailleurs ſi ancienne, qu'on n'en peut preſque démêler l'époque. Car quand bien même, ſuivant la tradition que les poëtes nous ont conſervée des tems fabuleux, les premiers hommes ſe ſeroient ſervi des grains ou des glans ſans les moudre qu'imparfaitement, les tems où l'on ſçait qu'on s'eſt ſervi de moulins, ou de ce qui leur reſſemble, ſont ſi reculez, que leur invention pourra paſſer pour fort ancienne. Peut-être le monde a-t-il été long-tems ſans voir réduire en art la maniere dont on broyoit les grains dans les premiers ſiécles : mais puiſque le premier des hommes a mérité de ſe voir condamné

à manger ſon pain à la ſueur de ſon corps ; puiſque les livres ſaints, les plus anciens des livres, nous font ſi ſouvent mention du pain ; qu'il y en avoit dès il y a long-tems de différente ſorte, d'*azyme*, de cuit ſous la cendre, & d'autre préparé avec le levain ; l'invention de moudre les grains, ſoit que cela ſe fît avec des meules ou des mortiers, ſoit à force de bras, ou en y employant des animaux, doit paſſer pour auſſi ancienne que le monde ; & par conſéquent l'uſage des grains pour la nourriture des hommes, ſera d'une pareille date.

L'uſage des fruits pour la nourriture des hommes n'eſt pas moins ancien. Le lieu de délices où Dieu plaça l'homme après ſa création n'étoit planté que d'arbres, dont il devoit tirer ſa nourriture, & ce fut un fruit qui fut l'occaſion de ſa prévarication.

Toute l'antiquité favoriſe ce ſentiment, & elle fournit mille preuves qui font voir que les plus anciens peuples vivoient *de fruits, de grains & de légumes*. Mais rien ne prouve mieux l'utilité de cette nourriture, que cette préférence que le créateur lui-même lui a donnée par-deſſus toutes les autres.

Dans ces tems d'innocence, où l'homme encore dans ſon naturel, n'ayant point eu le tems de ſe corrompre avec les créatures, ne s'étoit point appris à vivre pour manger, mais à manger pour vivre, il n'uſoit ſans doute que d'alimens les plus convenables & les plus néceſſaires : & puiſque l'auteur de ſon être ſi éclairé & ſi attentif ſur ſes beſoins, l'avoit appris à vivre de fruits & de légumes, c'étoit ſans doute ce qui lui convenoit le mieux. Rien en effet n'eſt ſi bon à la ſanté : car outre que les fruits & les légumes fourniſſent des ſucs innocens, aucune autre nourriture n'en fournit une ſi grande quantité. Ils ſont donc ſains & très-nourriſſans, préférables par conſéquent à tout le reſte.

Un aliment eſt d'autant meilleur à la ſanté, qu'il eſt plus propre à entretenir ou à augmenter le volume naturel des parties. Pour cela il ſe doit trouver *analogue* ou ſemblable aux ſucs qui entretiennent la vie; c'eſt-à-dire, qu'il doit avoir les mêmes qualités, & pouvoir prendre les mêmes arrangemens. S'il eſt donc prouvé que le ſang doit être doux & ſans ſaveur manifeſte; ſi la lymphe nourriciere qui en part continuellement pour engraiſſer les parties, &

en entretenir la ſoupleſſe, doit être laiteuſe & preſque inſipide, rien ne conviendra mieux à l'entretien de ces ſucs que les alimens qu'on propoſe ici, qui ſont tous ou laiteux par eux-mêmes, ou qui répandent volontiers une liqueur, ſinon lymphatique, du moins qui eſt dans une diſpoſition prochaine à devenir lymphe. Or tels ſont la plûpart des grains, des ſemences, des fruits, & même des racines, qui fourniſſent les uns des ſucs farineux, les autres ou des pulpes, ou des liqueurs mucilagineuſes : tous ſont d'ailleurs friables ou aiſez à broyer, appropriez par conſéquent à la méchanique de notre corps, & à la conſtitution de ſes liqueurs. Si leurs ſaveurs ſont peu réhauſſées, cela même en releve le mérite ; car rien ne nourrit tant que ce qui eſt preſque inſipide. Mais un ancien préjugé s'oppoſe à cette vérité ; les idées qu'on s'eſt fait d'*huileux*, de *volatil*, de *ſpiritueux*, ayant prévenu les eſprits de la plûpart du monde, on eſt parvenu à croire que c'eſt de ces qualités que dépend la force des hommes, & la vigueur de la ſanté : de là eſt venu l'amour du vin, des liqueurs ſpiritueuſes, & des viandes ſucculentes. L'équivoque vient de

ce qu'on confond l'idée d'un remede avec celle d'un aliment : on a éprouvé que tout ce qui eſt actif & ſpiritueux ranime le ſang, & augmente la force des eſprits ; & on s'eſt accoûtumé à croire que cela même conſervoit la ſanté. Cependant cela n'eſt conforme ni à l'inſtitution du créateur, ni aux principes de notre vie. Tout ce qu'il a donné d'abord à l'homme pour le nourrir n'a rien de ces qualités ; & la nature, comme on l'a déja fait voir, en employe tous les jours de bien différentes pour nous mettre au monde, & pour nous y conſerver. C'eſt une gêlée très-douce que le ſuc dont l'enfant ſe nourrit dans le ſein de la mere ; le lait prend enſuite ſa place, puis le pain, & tout ce qui s'en prépare ; & on ſçait que ce n'eſt que par une longue abſtinence de viande & de vin que les enfans ſe font de bons corps, & de fortes conſtitutions. Sur ce modéle qui eſt d'après nature, c'eſt aux grains & aux légumes qu'on doit donner la préférence, puiſqu'ils fourniſſent des ſucs qui ſont ſi parfaitement ſemblables à ceux de nos corps, comme on vient de le faire remarquer.

Ici la frayeur prend à la plûpart du monde. Comment, dit-on, ſe ſoutenir

avec des grains qui ne fourniſſent qu'une farine ſéche & aride, plus propre à raſſaſier qu'à nourir; avec des fruits qui ne ſont qu'une eau ramaſſée; avec des légumes qui ne ſont qu'un fumier? Mais cette farine bien apprêtée fait le pain le plus fort de tous les alimens; cette eau ramaſſée eſt la même qui a fait groſſir les arbres; & ce fumier ne devient tel, que parce qu'on apprête mal les légumes, & qu'on en mange avec excès. D'ailleurs, comment des hommes peuvent-ils craindre de manquer de force, en mangeant ce qui engraiſſe même les animaux les plus robuſtes, & qui nous deviendroient formidables, s'ils connoiſſoient leurs forces?

Il faut pourtant l'avouer, cette crainte ne ſeroit pas ſans fondement, ſi, comme on le croit vulgairement, tout ſe paſſoit dans nos corps à la maniere des Chymiſtes; ſi tout s'y faiſoit par *fermentation*, par *précipitation*, par *ſublimation*, par *diſtillation*; & ſi les ſucs qui ſe ſéparent en nous tenoient de la nature des *extraits*, des *elixirs*, des *quinteſſences*. Car enfin, quelle prodigieuſe quantité de légumes ne faudroit-il pas avaler pour ſe nourrir, puiſqu'à l'ex-

ception d'une eau aſſez peu efficace, on tire par la *diſtillation* ſi peu d'*eſprit*, de *ſel* & de *ſoufre* d'une groſſe quantité de plantes même aromatiques ? Auſſi la nature a-t-elle pourvû à cet inconvénient ; le moyen qu'elle employe pour faire en nous ſes préparations, tout ſimple & tout unique qu'il eſt, met tout à profit, & ne laiſſe échapper que ce qui ne peut abſolument ſe broyer ; on veut dire la trituration. Par elle tout ſe broye, ſe briſe & s'affine juſqu'au point, que de trois ou quatre livres de nourriture qu'un homme ſain prendra par jour, rien preſque ne s'en perd ; tout paſſe en ſang, & même dans une liqueur encore plus fine, puiſque toute la même quantité ſe diſſipe à peu de choſe près par la tranſpiration. C'eſt donc avec raiſon que de ce que les légumes, les grains & les fruits ſe broyent ſi facilement, & que tout ſe paſſe en nous par voye de *trituration*, on conclud que cette nourriture eſt naturellement deſtinée à l'homme.



## CHAPITRE VII.

### *Que l'usage de la viande (a) n'est pas le plus naturel à l'homme, ni absolument nécessaire.*

IL est cependant étrange combien on s'est laissé prévenir en faveur de la viande, pendant que tant de choses s'opposent à la prétendue nécessité de son usage pour la nourriture de l'homme. 1°. La structure des organes des animaux que la nature a destinés à vivre de proye, est toute différente de la mécanique de ceux de l'homme. 2°. Il y a eu, & il y a encore plus d'hommes, ou de nations entieres qui se passent de viande, qu'il n'y en a qui en usent. Du moins, la plus saine partie du monde, ou la plus éclairée, a cru qu'il falloit se passer de viande. 3°. L'ordre du créateur, qui en interdit l'usage pendant 16. siécles. 4°. La nature même de la viande qui se digere moins bien, & qui

(a) Vid. *Frideric Hofmann.* Differt. p. 48. V. *la belle Thése du sçavant M. Dodart Médecin, de la Faculté de Paris.* Non ergo carnes quovis alio cibo salubriores. 1677. 18. Martii.

fournit de plus mauvais ſucs.

1°. Il ne faudroit ſouvent qu'obſerver la nature pour la connoître; ſes démarches régies comme elles ſont par un ordre ſupérieur & infaillible, qui eſt celui de Dieu même, ſeroient pour nous de plus fidéles garans & de plus ſûrs guides que tous nos raiſonnemens, que le préjugé corrompt, ou qu'un analogiſme trompeur abuſe. Quelquefois même il ſuffiroit d'ouvrir les yeux ſur ce qu'elle leur offre, pour développer ſes myſtéres. Le rapport, par exemple, & la juſteſſe qu'on remarque entre les organes des animaux & ce qui leur convient, pourroient ſeuls nous inſtruire de leurs beſoins. (*a*) Le *lion*, l'*ours*, le *chat*, & tous les animaux carnaciers ont des crocs & des grifes; parce qu'ils ſont faits pour le carnage; le *brochet* par une raiſon ſemblable a des dents longues & pointues propres à déchirer; l'*aigle*, le *corbeau*, & tous les oiſeaux de proye ſont armés de becs & d'ongles, parce qu'ils ſont faits pour déchirer de la chair: le *bœuf* au contraire, le *cheval*, la *brebis*, & tout ce qui rumine, ont des dents courtes, plattes, tout au plus inciſives, propres à

(*a*) Vid. *la même Théſe de M. Dodart.* Corol. III.

couper & à broyer les herbes & les grains dont ils ont à se nourrir. Or la nature étant uniforme dans ses vûes, faudroit-il autre chose, pour décider si l'homme est destiné, au moins autant qu'on le dit, à vivre de viande, que comparer les organes qui la doivent préparer pour sa nourriture, avec ceux des animaux que la nature a manifestement destinés au carnage ? Et par là on comprendroit que l'homme n'ayant ni crocs ni ongles propres à déchirer de la viande, il s'en faut bien que la viande soit l'aliment le plus naturel à l'homme.

Peut-être essayera-t-on d'affoiblir cette preuve tirée de la structure & de la diversité des dents & des mâchoires des animaux. Du moins, dira-t-on, ce ne sera pas le broyement qui fera la digestion des alimens dans les *lions*, dans les *ours*, & dans les animaux carnaciers ; car leurs dents & leurs mâchoires n'étant pas faites pour briser & pour moudre, ce sera une présomption que leurs estomacs ne devront ni moudre, ni broyer : ou si leurs estomacs brisent & broyent, mal-à-propos a-t-on avancé que la structure des dents, ou leur mécanique, répond de la maniere dont se

fait

ait la digeſtion dans l'eſtomac.

Mais c'eſt manifeſtement outrer la preuve qu'on a avancée, ou trop exiger d'elle. 1°. Les dents dans les animaux carnaciers ne ſont pas toutes crochues ; la plûpart, & ſur tout es plus groſſes, ſont mouſſes, & de a figure de celles des animaux qui broyent & qui briſent. Il ſera donc vrai que l'action des dents & des machoires dans ces animaux mêmes, ſera principalement de briſer & de broyer. En effet, l'action des crocs ne ſert que comme de prélude au broyement ; car ls ſervent à préparer ou à rompre les limens, & à les mettre en état de pouvoir être mis ſous la meule, c'eſt-à-dire, d'être moulus par les autres dents. 2°. Le nombre des animaux qui ont des crocs ou des becs crochus, eſt nfiniment moindre, que de ceux dont es dents ou les becs briſent & broyent. La preuve ſeroit donc ſinon générale, irée du moins du plus grand nombre. °. Il faut remarquer que ce qu'on a it de la convenance des dents & des machoires avec la mécanique de l'eſomac, n'eſt qu'un ſurcroit de preuve ; e ne ſera même, ſi l'on veut, qu'un cceſſoire. Mais quand bien même les

machoires ne paroîtroient point toutes faites pour moudre, il ſuffiroit d'avoir montré auſſi ſolidement qu'on l'a fait, qu'indépendemment des dents & des machoires, l'eſtomac eſt fait de maniere qu'il ne peut digerer qu'en broyant. 4°. Mais ce qui acheve de ruiner cette objection, c'eſt que les animaux en qui le broyement eſt foible, ou imparfait dans le bec, ou dans leurs machoires, ont des eſtomacs plus forts, plus épais, & plus muſculeux : témoins les giſiers des oiſeaux qui ſont de puiſſans muſcles, diſpoſez de maniere, qu'ils ſont comme deux meules, qui venant à ſe frotter broyent & écraſent les alimens, par où la nature a voulu ſuppléer au défaut des forces qui ſe trouvent dans leurs becs pour moudre. Il paroît donc prouvé que le broyement eſt le principal moyen que la nature employe pour digerer les alimens.

2°. Cela paroît encore fondé ſur une autre diſpoſition du Créateur ; car l'homme ſortant de ſes mains eut ordre de ne ſe nourrir que de fruits. Il eſt vrai qu'il eut plus de liberté ſur la nourriture à meſure qu'il devint moins innocent ; car ce ne fut que ſeize cens ans après ſa création, lorſque toute

chair avoit corrompu ſa voye, que Dieu lui permit de manger de la viande (a) & du poiſſon : permiſſion, diſent les interprétes, qui ne lui fut accordée que pour lui épargner la peine d'un ſecond déluge. Car enfin, enclin comme il étoit au mal, & déja accoutumé par ſa premiere tranſgreſſion à violer les ordres de ſon Dieu, peut-être n'auroit-il pas moins eu de témérité pour manger de la viande qui lui étoit interdite, qu'il en avoit eu pour manger du fruit défendu. Ce n'a donc été que pour prévenir ſon intempérance, qu'il a eu la permiſſion de manger de la viande; mais c'étoit pour ſa conſervation & ſes véritables beſoins, qu'il devoit ſe contenter de légumes. Auſſi voit-on dans les livres ſaints, que par-tout où Dieu n'a eu deſſein que de conſerver la vie de ſon peuple, ou de ceux qu'il protegeoit particulierement, il ne leur a preſque jamais donné que des grains ou des légumes. Il ordonna à *Ezechiel* de vivre de *féves*, de *lentilles* & de *millet* pendant 390. jours. Ce fut un ſemblable mets qu'*Habacuc* porta par ordre de Dieu à *Daniel* enfermé dans

(a) *Geneſ.* c. 9. v. 3. vid. *S. Greg. de Nyſſe*, t. p. 156.

la fosse aux lions : & si *Elie* reçut de la viande avec du pain par le ministere d'un corbeau que Dieu lui envoyoit, c'étoit moins parce que la viande fût la véritable nourriture du Prophéte, que parce qu'elle étoit celle du corbeau dont Dieu se servoit, & qu'un saint se contente de tout ce qui lui est présenté par la providence. Mais pendant l'espace de 40. ans que Dieu nourrit son peuple dans le désert, il ne lui donna que de la manne, que l'Ecriture compare à une sorte de graine (*a*), ou à de la farine cuite; comme si Dieu avoit voulu retracer alors dans l'esprit de l'homme le souvenir de ce qu'il lui avoit autrefois enseigné pour sa nourriture. A la vérité Dieu fit aussi dans ce même tems pleuvoir des cailles (*b*) : mais comme le peuple Hébreu les avoit demandées par un excès d'intempérance, Dieu les leur accorda dans l'excès de sa colere : en effet, la peine suivit de près la permission ; car ils en avoient encore le goût à la bouche, qu'une grande partie du peuple périt. La manne, ajoute l'Ecriture (*c*), cessa de tomber du ciel, dès que le peuple

(*a*) Vid. *Exod.* c. 16. v. 14. (*b*) Ibid. c. 16. v. 13. (*c*) *Jos.* c. 5. v. 12.

Hébreu trouva des fruits à manger. Ce ne fut donc pas à la viande que la manne fit place.

Le monde avoit plus de 3000. ans que les hommes croyoient encore que le nécessaire de la vie devoit se prendre des légumes, comme on le voit par les livres saints (*a*); & si cette maxime a été mal pratiquée, ce n'est que parce qu'on abandonne volontiers tout ce qui flatte moins les sens.

3°. Cependant ce sentiment, tout opposé qu'il est à l'amour propre, s'étoit conservé dans l'esprit de la plûpart des nations (*b*). Il faisoit la meilleure partie de la félicité du siécle d'or, si fort vanté par les Poëtes : & ils racontent que dans les tems héroïques les hommes ne mangeoient point de viande. Les plus célbres empires, les plus sages républiques, du moins dans leurs premiers établissemens, ordonnerent cette abstinence; & tout ce que le monde a eu de réformateurs, de législateurs, de philosophes; tout ce que l'antiquité enfin a eu de grands hom-

(*a*) Initium necessariæ rei vitæ hominum, aqua, ignis, lac, panis, mel, botrus uvæ, oleum *Ecclesiastique* c. 39. v. 31. (*b*) *Porphyr.* de non necandis animantibus, p. 168. &c.

mes, ont mis dans l'abstinence de la viande la sûreté de la vie le fondement de la sagesse, & la fermeté des états. Les *Perses*, par exemple, étoient très-sobres d'abord, & ne vivoient que de pain & de cresson. (*a*) *Lycurgue* régla les *Lacédemoniens* (*b*) de telle sorte, qu'ils devoient se passer de viande : & les *Romains* vêcurent très-longtems de légumes (*c*). Mais pour parler des nations qui nous intéressent davantage, parce qu'elles nous touchent de plus près, on sçait que les *Gaulois* se nourrissoient principalement de ce que la terre leur produisoit. Un sentiment si universellement reçu, ne peut venir que du fond de la nature même ; qui a fait sentir à tout le monde qu'on peut se passer de viande sans faire courre aucun risque à la santé, sur tout si l'on considere que toutes ces nations étoient des plus braves & des plus robustes : aussi ne doit-on s'en prendre qu'au luxe des (*d*) Empereurs, si le monde est déchû de cette ancienne frugalité. Un si pernicieux exemple venant à influer dans les particuliers, excita l'amour du plaisir & de la bonne chere ; & on ap-

(*a*) *Bruyerin*. p. 101. (*b*) *Porphyr.* de abst. c. 4. p. 348. (*c*) *Plin.* l. 18. c. 8. (*d*) *Bruyerin*. p. 94.

pella délicieuſe une vie que nos peres auroient déteſtée, eux qui ſe faiſoient un crime de tuer un bœuf, & qui de peur d'inſinuer au peuple l'envie de manger de la viande & de boire du vin, ſe gardoient dans leurs ſacrifices d'immoler des animaux (*a*), & n'employoient dans leurs libations que du lait.

Cette idée ſi profondément gravée dans l'eſprit de toutes les nations, dure encore aujourd'hui : car outre qu'on ſçait des nations entieres qui n'uſent de viande que par humeur ou par occaſion, tels que ſont les *Tartares*, qui ſemblables aux anciens *Scythes* & aux *Nomades*, vivent principalement de lait ; les *Irlandois*, les *Ecoſſois*, & tous les *Septentrionaux* qui mangent peu ou point de viande ; ſi on y joint la plûpart des *Orientaux* qui ne vivent guéres que de ris, & quantité de peuples même nos voiſins, comme les *Eſpagnols*, les *Italiens*, & ceux qui habitent le Languedoc & la Provence, parmi leſquels l'uſage de la viande n'appartient preſque qu'aux gens aiſez, qui d'ailleurs en mangent très-ſobrement :

(*a*) *Porphyr.* de non necandis animantibus, p. 169.

on conviendra que cet uſage n'eſt point ſi naturel à l'homme, ni ſi néceſſaire qu'on a coutume de le prétendre, puiſque tant de monde s'en paſſe. Il ne faut pour achever de ſe convaincre là-deſſus, que faire réflexion que chez les nations même où la viande eſt plus commune, la plûpart des filles, des femmes, des enfans, des pauvres, des artiſans, & tous les gens de la campagne n'en mangent preſque jamais, & qu'ils lui préferent les fruits, les laitages & la pâtiſſerie. Si l'on remarque enfin, comme on l'a fait obſerver ci-deſſus de tous les réformateurs du Paganiſme, des *Légiſlateurs*, des *Prêtres*, des *Philoſophes*, que ſans compter les *Brachmannes* d'aujourd'hui, qui ſont les Prêtres des *Indiens*, tant de milliers de Moines, de Solitaires, de Religieux, de Religieuſes, & de gens de tout ſexe & de toute condition, gardent étroitement l'abſtinence de la viande : on conviendra ſans peine qu'il y a au moins autant de perſonnes qui vivent & ſe portent bien ſans manger de viande, qu'il y en a qui la croyent néceſſaire.

Enfin ſans vouloir ici faire un parallele injuſte & odieux, on prie de remarquer que dans cette effroyable

quantité d'animaux de quelque eſpéce qu'ils ſoient, il en eſt peu dans l'air, dans l'eau & ſur la terre, qui ſe nourriſſent de chair; preſque tous vivent d'herbes & de grains, l'aliment ſans doute le plus naturel & le plus indiſpenſable, puiſqu'il eſt prouvé qu'il ne ſeroit pas difficile de nourrir de légumes les animaux qui vivent de viandes; mais qu'il eſt preſque impoſſible de nourrir de viandes tous ceux qui vivent ordinairement de légumes.

## CHAPITRE VIII.

*Que les hommes d'apréſent ne ſont pas moins forts, ni les fruits ou les légumes d'aujourd'hui moins bons qu'avant le déluge.*

C'EST ici le dernier retranchement de ceux qui ſe déclarent pour la néceſſité qu'ont les hommes de manger de la viande. Ils conviennent qu'avant le deluge la terre comme baignante encore dans les ſucs gras & féconds dont le Créateur venoit de la remplir, fourniſſoit abondamment de quoi produire d'excellens fruits: mais, ils prétendent

que depuis ce désastre de la nature, la terre se trouvant trop détrempée, & semblable à ces terres des chymistes qu'une *lessive* abondante a dépouillé de ses *sels*, & de ce qu'elle avoit de plus actif, n'a plus été en état de fournir que des liqueurs mortes, ou des sucs affadis. Par là, disent-ils, les arbres ont dû perdre la force de leur séve, & les plantes celle de leur suc : celles-ci par conséquent n'ont pû se nourrir que d'un *phlegme* insipide, ou de liqueurs usées ; & ceux-là n'ont pû se grossir que d'une séve maigre, ou de sucs appauvris. L'air de même trop humide & moins *élastique*, n'a pû fournir pour la vie de l'homme qu'un esprit grossier, plus propre à rallentir la circulation du sang, qu'à l'entretenir. C'est ainsi que le tempérament des hommes a dû s'affoiblir, & que les productions de la terre ont dû s'altérer (*a*):

*Nam genus hoc vivo jam decrescebat Homero.*

*Terra malos homines nunc educat, atque pusillos.* (*b*)

(*a*) Voyez *Burnet*, tellur. theor. sacr. l. 2. c. 1.
(*b*) *Juven.* satyr. 15. v. 69. 70.

Aussi, ajoûtent-ils, le monde a-t-il changé de face ; l'homme a moins vêcu dans la suite, sa force s'est diminuée ; les corps sont devenus moins puissans ; & insensiblement les derniers tems ne nous ont presque plus conservé que le nom, ou de rares exemples de ces géans qui composoient des nations entieres dans les commencemens du monde. Les fruits sont aussi déchûs de leur grosseur ; & à en juger par ceux que les espions de Moïse apportérent du païs de Chanaan, quoiqu'ils ne dûssent être dès-lors que de foibles ressemblances de ceux des premiers siécles, nous devons concevoir que ceux d'aujourd'hui ne sont pas même les ombres des anciens. La nature donc, disent-ils, & des hommes & des légumes étant à présent déchûe, ce qui étoit vrai avant le deluge ne l'est plus aujourd'hui.

Mais il est à croire que cette pensée est de la nature de celles que l'amour propre a inventées, & que le préjugé autorise. Les hommes cherchant presque naturellement dans les anciens tems de quoi excuser leurs foiblesses, en empruntent les moyens de justifier leurs penchans : c'est pourquoi on préfére ce qui vient de loin, & on aime

à croire que les tems passez valoient mieux que le nôtre. L'Ecriture cependant nous avertit que cette pensée est folle & insensée : *Quid putas causæ est quod priora tempora meliora fuere quàm nunc sunt ? Stulta enim est ejusmodi interrogatio* (*a*). On ne doit donc lui donner d'autorité qu'autant qu'elle se trouve autorisée par l'Ecriture, ou du moins solidement établie par le témoignage des meilleurs Auteurs. Or il est étrange que les livres saints, qui ont eu si grand soin de nous conserver la mémoire du péché du premier homme & du deluge, ne disent rien de cette suite si naturelle & si nécessaire, à ce qu'on croit, de l'affoiblissement de la nature.

Ce que les anciens nous ont laissé sur une question (*b*) assez semblable à celle-ci, n'est pas favorable à l'opinion commune : au contraire, un Auteur célébre & entendu, s'il en fut, en agriculture, a établi le contraire dès il y a 1700. ans, écrivant à son ami qui l'avoit consulté là-dessus. Ce maître en-

(*a*) *Eccles.* c. 7. v. 11. (*b*) Existimant ubertate nimia prioris ævi defatigatum & effœtum solum nequire pristinâ benignitate præbere mortalibus alimenta. *Columel.* l. 1. *Præf.*

agriculture répond (*a*) agréablement, que la terre, cette mere commune de tous les êtres créez, ne doit pas être comparée aux autres meres que l'âge & le tems épuiſent, ou qu'ils rendent ſtériles; que l'eſprit au contraire dont le Créateur l'a imprégnée d'abord, a dû la rendre féconde auſſi longtems qu'elle devoit durer, puiſqu'un eſprit auſſi divin ne pouvoit jamais vieillir (*b*): d'où il conclud, que la terre étoit encore auſſi féconde qu'elle fut jamais (*c*).

*Namque parens hominum æternam ſortita juventam,*
*Non ſenio tellus, non deficit ubere partu:*
*Sed facili vires, & fertilitatis honorem*
*Reſtituit cultu. Nos contrà, cùm ſemel annis*

(*a*) Quas ego cauſas procul à veritate abeſſe certum habeo: quod neque fas eſt exiſtimare, humi naturam, quam primus ille mundi genitor perpetua fœcunditate donavit, quaſi quodam morbo ſterilitate affectam: neque prudentis eſt credere tellurem, quæ divinam & æternam juventam ſortita, communis omnium parens dicta ſit, quia & cuncta peperit ſemper, & deinceps paritura ſit, velut hominem conſenuiſſe. *Colum.* l. 1. *Ibid.* (*b*) Falſam ſententiam repudio cenſentium longo ævi ſitu, longavè temporis exercitatione, fatigatam & effœtam humum conſenuiſſe. *Colum.* l. 2. c. 1. Falsò credidit parentem omnium terram, ſicut muliebrem ſexum ætate anili jam confectam pro generandis eſſe fœtibus inhabilem, &c. *Ibid.* c. 1. (*c*) Non ergo eſt exiguarum frugum cauſa terræ vetuſtas. *Ibid.*

*Invasit nullâ reparabilis arte senectus ;*
*In pejus ruimus , nec habet natura regressum (a).*

Ce n'est donc au plus qu'une conjecture que ce qu'on nous dit de la décadence du monde, ou de l'épuisement de la terre : mais pourquoi établir cette conjecture sur le déluge, par lequel il ne paroît pas que Dieu ait porté de malédiction sur la terre ? Si donc on avoit à reconnoître cette malédiction, on seroit mieux fondé en l'attribuant, moins au deluge qu'au péché du premier homme, qui attira en effet la malédiction sur la terre : *Maledicta terra in opere tuo* ; d'autant plus que les marques de cette malédiction suivirent. Car y en eut-il jamais de plus sensible que celle que l'Ecriture elle-même rapporte ? Et peut-on imaginer des preuves plus incontestables que la terre auroit perdu de sa force, & que les sucs seroient déchus de leur fécondité, que de la voir, elle qui produisoit par elle-même & de son propre fond des fruits capables presque de préserver de la mort ; de la voir, dis-je, condamnée à ne produire qu'à force de travail & de

(a) *Jacob. Vanierii è Soc. Jesu*, præd. rust. p. 10.

ſueur des épines & des ronces, ou tout au plus quelques foibles légumes, au lieu de ces fruits délicieux? Mais l'homme aſſujetti, comme il eſt, à ſes ſens, croit bien plus volontiers, qu'un deluge d'eau aura appauvri toute la nature, que la parole de Dieu ne l'aura rendue ſtérile ou moins féconde. Cependant pour peu qu'on y penſe, on trouvera que comme la ſeule parole du Créateur ordonna la fécondité de la terre, elle ſeule auſſi en a comme prononcé l'anathême. Puis donc que ce fut après le péché de l'homme, que Dieu déclara que la terre ſeroit maudite, plus propre par conſéquent à devenir dans la ſuite l'inſtrument de la pénitence de l'homme, que l'objet de ſon plaiſir ou de ſon occupation; ce ſeroit plûtôt du tems de la prévarication du premier homme, que de celui du deluge, qu'il faudroit prendre l'époque du déchet de la nature, ſi c'étoit par le vice ou le défaut des alimens, que la vie de l'homme fût devenue plus courte. Mais puiſqu'on reconnoît que la terre & ſes productions étoient encore dans toute leur bonté après le péché du premier homme, on doit auſſi reconnoître que Dieu n'ayant point prononcé de nouveaux

anathêmes ſur la terre en envoyant le deluge, elle produit d'auſſi bons fruits aujourd'hui qu'avant ce tems.

Il ne paroît pas même que l'intention de Dieu dans le deluge ait été d'altérer la nature ; il a voulu la punir, & non pas l'affoiblir ou la perdre : il en eut pitié au contraire ; & touché, pour ainſi dire, de ſa foibleſſe, il promit qu'il ne maudiroit plus la terre à l'avenir, c'eſt-à-dire, qu'il ne l'affligeroit plus par un deluge ; comme s'il avoit voulu lui faire entendre qu'elle ne ſe reſſentiroit pas dans la ſuite des impreſſions de ce fleau. Il ſe preſcrivit même un ſigne exprès dans le ciel, pour ſervir comme de gage à l'homme, qu'il n'y auroit plus à l'avenir de deluge ſur la terre. Pourquoi donc vouloir aujourd'hui faire durer ou revivre un châtiment, contre lequel Dieu même raſſure toute la nature ?

Cependant on ne peut diſconvenir que cette abondance d'eau, n'ait d'abord comme noyé tous les principes de végétation, que l'air & la terre renfermoient : mais on ſçait par l'Ecriture même que les plantes ne furent pas corrompus dans le tems même du deluge, puiſque l'olivier, par exemple,

ſe conſerva ſous les eaux. Il n'eſt pas plus vrai que ni les ſemences, ni les principes de leur végétation ayent dû en être corrompus. 1°. Ce n'étoit point aux plantes que Dieu en vouloit, ce n'étoit point elles qu'il vouloit perdre (*a*), puiſqu'il ordonna à *Noë* de n'en conſerver dans l'arche, qu'autant qu'il en falloit pour ſe nourrir (*b*), & tous les animaux ; & qu'au contraire il fit conſerver de toutes les eſpéces des animaux. Ainſi il eſt à préſumer que toutes les plantes ou leurs racines ſe ſont conſervées ſous les eaux, comme on voit qu'elles ſe conſervent des mois entiers dans les plus forts hivers ſous la neige. Il ne faut pour ſe perſuader de tout ceci, que faire réflexion que rien n'eſt tant ami des plantes que l'eau ; les prairies, les étangs, & les lieux marécageux en produiſent plus que le reſte de la terre ; ſur tout s'il eſt vrai que les fonds des mers rouge, méditerranée, & de tout l'océan oriental ſoient couverts de forêts (*c*) : du moins eſt-il ſûr que les Iſraëlites n'appelloient mer herbue la mer rouge, que parce que leurs

(*a*) Diſſert. de l'arche de Noë par *M le Pelletier*, p. 315. (*b*) *Geneſ.* c. 6. v. 21. (*c*) *Plin.* l. 15. c. 25.

peres l'avoient trouvée toute pleine d'herbes en la traversant (*a*) On sçait d'ailleurs que des plantes bien enracinées, & que des graines couvertes de terre & de limon, pourroient subsister sous l'eau pendant un an (*b*).

Mais ceux qui croyent que le deluge a dû détruire toutes les plantes & leurs graines, pensent-ils qu'ils font parler l'Ecriture sainte d'une maniere peu raisonnable ? Car à quoi bon prendre le soin de conserver tant d'animaux dans l'arche, pour les exposer à mourir de faim quand ils en sortiroient (*c*) ? Supposé que toutes les plantes fussent pourries, comme ils le prétendent, feront-ils faire une nouvelle création à Dieu pour sauver leur contradiction ? Cette circonstance n'est pas marquée dans l'Ecriture, & elle en auroit pourtant valu la peine. Dira-t-on que *Noë* aura retiré dans l'arche de toutes les sortes de graines par un ordre secret de la providence ? L'Ecriture pourroit le faire penser, lorsqu'elle dit que l'arche renfermoit de quoi repeupler le monde : *Spes orbis*

(*a*) Differt. de l'arche, p. 314. *Sapient.* c. 19. v. 7. (*b*) Differt. de l'arche, p. 315. (*c*) Differt. de l'arche, p. 316.

*(a) terrarum ad ratem confugiens, remisit sæculo semen nativitatis.* En ce cas nous avons les semences des plantes dans toute la force avec laquelle elles avoient été créées, & les plantes qui en seront venues auront dû produire autant & d'aussi bons sucs qu'avant le deluge. Enfin qu'on fasse voir que les animaux d'aujourd'hui vivent moins, & sont moins forts qu'autrefois; car ils se trouvent dans le même cas des hommes, s'il est vrai que le deluge ait tout affoibli dans la nature: cependant on ne voit pas qu'ils ayent de nos jours moins de force ou de vie. Ce principe est donc ruineux & insoutenable.

2°. Quand bien même on supposeroit que les principes de végétation auroient été absorbez par l'eau, que la terre auroit perdu par des *lotions* continuelles la meilleure partie de ses sels, & que l'air chargé d'épaisses exhalaisons n'auroit pû que foiblement aider à la végétation; auroit-il été impossible qu'il se fît alors en grand ce que l'adresse des chymistes fait tous les jours en petit? Si ceux-ci sçavent *revivifier* les *métaux*, & en retirer la meilleure

(a) Sagesse, c. 14. v. 6.

partie des *dissolvans* qui ont servi à les dissoudre ; s'ils possédent le secret de retirer des *lessives* tout ce qu'elles contenoient de *sels*, en faisant évaporer l'eau ; s'ils sçavent enfin par la *cristallisation* conserver les *sels essentiels* des plantes ; l'écoulement des eaux du deluge, la force du soleil & le tems n'auroient-ils donc pû faire les mêmes choses, & par là rendre à la terre ce que les eaux lui auroient enlevé ?

3°. Tout *circule* dans la nature ; l'esprit universel que Dieu y a répandu sur tous les corps, ne quitte un *mixte* que pour rentrer dans un autre ; c'est une espéce de *métempsycose* continuelle : la terre & l'eau n'ont d'esprit que ce que l'air leur communique, & ce qu'elles perdent se retrouve dans l'air : celui-ci ranime les terres épuisées d'esprits : c'est pourquoi il ne faut que laisser reposer une terre pour qu'elle redevienne fertile, & les pluyes ne sont si fécondes que parce qu'elles sont plus particulierement imprégnées du *nitre* de l'air. Par de semblables imitations les *chymistes* raniment les *têtes mortes*, & font des *salpêtres* & des *minéraux* artificiels. Quand bien même donc les eaux du deluge auroient tou

ſorbé dans la nature, que la terre
roit été auſſi dépouillée qu'une *tête*
*rte*, que l'air n'auroit été qu'un amas
nfus d'exhalaiſons & d'épaiſſes va-
urs, il ſuffit de concevoir que l'eſprit
vie établi par le Créateur pour vivi-
r la nature, ſe ſoit conſervé quelque
rt, pour comprendre qu'il aura dû
entôt ſe répandre par tout. Car la
aleur du ſoleil venant à faire évapo-
r ce qui ſeroit reſté d'eau ſur la ter-
, & l'air venant à ſe *déphlegmer*, il
ſera fait par-tout l'univers une *révi-*
*fication* de toute la nature, & une
*altation* univerſelle de tout ce qu'elle
oit jamais eu de ſel & d'eſprit; la
rre aura repris ſa force, les arbres
urs ſéves, & les plantes leurs ſucs;
il s'en ſera produit des fruits & des
gumes auſſi bons qu'avant le deluge.

Ce n'eſt pas non plus au déluge qu'il
ut s'en prendre de l'accourciſſement
e la vie des hommes, puiſqu'on voit;
°. par les vies des Patriarches, & de
eaucoup d'autres, que les hommes
ivoient encore très-longtems, même
près le déluge. 2°. Que c'eſt avant ce
ems que Dieu réſolut que les jours de
homme ne ſeroient plus dans la ſuite
ue de 120. ans. 3°. Mais ce qui anéan-

tit cette difficulté, c'eſt que Dieu ne parle point dans cet endroit de la vie de l'homme en particulier, mais de la durée de tous les hommes ſur la terre (*a*), voulant mettre fin à leur malice, en ne laiſſant plus durer le monde que 120. ans, à quoi devoit ſe terminer le reſte de la durée du monde, qui finit en effet 120. ans après par le deluge.

Il n'eſt pas plus certain que les hommes ayent été plus robuſtes & plus grands avant le deluge qu'apréſent : car outre qu'il y a bien de l'apparence que le Créateur a aſſigné au corps de l'homme ſa meſure naturelle (*b*), au-delà de laquelle il ne va guéres dans le cours ordinaire. Les reſtes que nous avons des corps des plus anciens peuples, ſoit par les tombeaux qui nous ont conſervé leurs oſſemens, ſoit par les *momies* ſi anciennes dans le monde, qu'elles étoient en uſage chez les *Egyptiens*, même avant *Moïſe* (*c*) ; ces reſtes, dis-je, ne nous repréſentent pas de plus grands corps que ceux d'aujourd'hui. *Hercule* même ſi formidable dans

(*a*) Vid. *Calmet*. c. 6. v. 3. ſur la Gen. (*b*) Vid. *Ant. Terillum*, de termino magnitudinis & virium in animalibus. (*c*) Diſſert. de modo condiendi corpora. p. 44. &c.

uute l'antiquité (*a*), n'excédoit point
pt pieds (*b*); & le tombeau qu'on
oit encore aujourd'hui dans la grande
yramide d'Egypte, n'excéde point cet-
mesure (*c*). Il faut pourtant avouer
u'il paroît par le témoignage de l'E-
iture (*d*) sainte, des Peres de l'Egli-
(*e*), & des auteurs profanes (*f*),
u'il y a eu des géans en assez grand
ombre dans l'antiquité. Il y avoit mê-
e des régions entieres qu'on nommoit
iïs des géans (*g*): telles étoient les
rres des *Ammonites* (*h*), des *Moabi-
s* (*i*), & de *Basan* (*l*). C'est encore
ujourd'hui une tradition constante en
*icile*, & rapportée par les Auteurs (*m*),
ue ce royaume étoit autrefois habité
ar les géans. Enfin l'on voit des osse-
iens si énormément grands, suivant le
moignage des meilleurs Auteurs (*n*),
u'on ne peut presque douter qu'ils ne
ient de corps monstrueux pour la
randeur.

Mais on doit remarquer d'abord,

(*a*) *Solin.* Polyhistor. (*b*) *Lucas* voyage. (*c*) *Ge-
s.* c. 6. *Calmet.* Ibid. *Num.* c. 13. *Reg.* 1. c.
7. (*d*) *D. August.* de civ. Dei. l. 15. c. 23. (*e*)
*lin.* l. 7. c. 16. (*f*) *Deut.* c. 5. v. 20. (*g*) Ibid.
i) *Deut.* c. 2. v. 10. (*i*) Ibid. c. 3. (*l*) Vid.
*hom. Fazell.* hist. Sicil. (*m*) Vid. *Plin.* l. 7. c.
6. *D. August.* ci-dessus. (*n*) *Gardan.* l. 8. de re-
um variet. c. 43. *Philo Jud.*

que tous les géans dont il eſt parlé, ſur-tout dans l'Ecriture ſainte, étoient la plûpart ou de méchans hommes, ou appartenoient à des nations maudites de Dieu, ou ennemies de ſon peuple. Peut-être donc étoit-il des géans (a) alors comme des *Hercules* dans le paganiſme, qui donnoient ce nom à des hommes ou célébres pour leur courage comme Hercule le Thébain, ou pour leurs ſortileges comme l'Hercule de Créte, ou pour leurs qualitez extraordinaires comme l'Hercule de Lucien, qu'il nomme le Celtique: & ce ſeroit par ces raiſons qu'il y auroit eu tant de géans du tems du peuple Hébreu, qui auroit ainſi appellé tous ceux qui lui auroient été formidables, & tant d'Hercules parmi les Payens. Cette penſée autoriſeroit celle des bons Auteurs, qui ſoupçonnent que les géans de la Géneſe étoient peut-être des gens célébres en malice, ou libertins de profeſſion.

Pour ce qui eſt des autres géans dont l'Ecriture & les Auteurs nous parlent,

(a) Gigantes quid aliud fuiſſe credendum eſt, quàm hominum quondam impiam gentem, deos negantem, & ideò æſtimantem deos pellere de cœleſti ſede voluiſſe. *Macrob. Saturn.* l. 1. c. 20. More gigantum bellare cum diis, quid eſt aliud, niſi naturæ repugnare? *Cicer. de Seneſt.*

parlent, c'étoient des particuliers qui étoient en effet d'une hauteur prodigieuse, & desquels on ne doit rien conclure pour définir la grandeur du reste des hommes. Ainsi les espions de Moïse ne dirent point que la terre de *Chanaan* fût une terre de géans, mais qu'ils y avoient vû quelques-uns des descendans d'*Enacin* ou *Enacim* (*a*). Si enfin on veut absolument qu'il y ait eu des nations entiéres de géans, c'étoient apparemment des païs, où les hommes étoient plus forts & plus grands que les hommes ordinaires: ainsi l'on sçait encore aujourd'hui qu'en certain païs, les hommes sont plus grands qu'en d'autres. Les *Asiatiques*, par exemple, & les peuples du Nord sont plus hauts & plus puissans de corps que les *Européens*. L'on raconte (*b*) enfin que les Espagnols arrivant dans l'Amérique méridionale, y trouverent un peuple (*c*) de grandeur gigantesque: de sorte que les Espagnols n'alloient que jusqu'à leur ceinture.

La preuve qu'on tire de tant d'ossemens qu'on conserve, & qui sont d'une grandeur extraordinaire, seroit

(*a*) *Nombr.* c. 13. (*b*) *Davity*, Amérique méridionale. (*c*) Les Patagons.

ſans replique, s'il étoit vrai qu'ils fuſſent vraiment des oſſemens humains: mais la découverte qu'on a faite auprès de Palerme, rend la plûpart de ces prétendus os fort ſuſpecte. Cette découverte eſt du Pere Kircher, ſçavant Jeſuite (*a*), qui a vû dans cet endroit une caverne affreuſe, qui eſt preſque pleine de concrétions pierreuſes, qui ont pris la forme de différens os, de jambes, de vertébres, de crane, de dents, &c. La Sicile même a pluſieurs de ces ſortes de cavernes: ce qui peut-être a donné occaſion à la tradition du païs, où l'on croit qu'ont habité autrefois des géans. Il y a donc lieu de penſer que la plûpart de ces oſſemens fameux pour leur volume ſont factices ou *foſſiles*; & que par conſéquent ils ne peuvent ſervir à prouver que les hommes du tems paſſé, ayent été plus grands que ceux d'aujourd'hui. On ſçait l'opinion qu'un ſçavant Médecin (*b*) moderne eſſaye d'établir, touchant la nature de ces oſſemens qu'on trouve dans la terre. Les obſervations & les *analyſes chymiques* qu'il propoſe là-deſſus, donneroient quelque vraiſemblan-

(*a*) *Kircher*, mund. ſubter. l. 8. ſ. 2. c. 4.
(*b*) *Joan. Samuel Carl.* de oſſibus foſſilibus.

ce au ſentiment de cet auteur, qui inſinue que ces oſſemens ſeroient des os de corps humains : mais le prodigieux nombre qui s'en trouve, de l'aveu de ce même auteur, en mille endroits, où l'on ne comprend point qu'on ait pû enterrer tant d'hommes, rendra cette opinion fabuleuſe. Ces oſſemens d'ailleurs ne reſſemblent pas toujours à des os d'hommes ; il s'en trouve des amas prodigieux qui reſſemblent à des os de rats & de ſouris. Or comment imaginer un ſi affreux carnage de ſouris, ſi la *Batrachomyonachie d'Homere*, c'eſt-à-dire, quelque rencontre deſaſtreuſe de grenoüilles & de ſouris, ne vient au ſecours de l'auteur ? Il ſe tirera auſſi mal d'affaire, quand il aura à rendre raiſon des os d'*éléphans* qu'on trouve auſſi en terre. Car de dire avec lui, qu'il y eut autrefois des éléphans dans les païs, où ſe trouvent ces carriéres d'oſſemens, c'eſt imaginer ce que les hiſtoires ne dirent jamais, & ce que les traditions des païs n'ont pas conſervé : c'eſt enfin ſuppoſer ſans preuve.

Reſte l'argument qu'on tire de la groſſeur des fruits des tems paſſés ; comme ſi on vouloit perſuader que le

monde ſemblable aux corps qu'il contient, fût ſujet comme eux à la décadence de l'âge, & aux affoibliſſemens de la vieilleſſe. Mais quoique le ciel & la terre doivent un jour périr, il n'eſt point vrai qu'ils périſſent tous les jours; Dieu qui les a fait pour ſubſiſter juſqu'au moment qu'il a réſolu, de leur ſubſtituer des cieux nouveaux & une terre nouvelle, leur a donné des loix qui demeureront toujours les mêmes: & tandis que toutes les créatures ſubalternes s'uſent de jour en jour, le monde ou les loix que Dieu lui a impoſées ſubſiſtent les mêmes, dans la même force, & dans l'uniformité que le Créateur leur a donné d'abord. Le monde donc, tout ancien qu'il eſt, ne vieillit point encore; la malice & les paſſions des hommes ſont ſes plus grands dérangemens: & comme la mer s'eſt juſqu'à préſent fidélement renfermée, dans les bornes que le Créateur lui a preſcrites, le même ordre regneroit encore par-tout, ſi l'homme avoit moins abuſé du pouvoir que Dieu lui a donné ſur le reſte des créatures. Auſſi eſt-il certain que la fin du monde viendra tout d'un coup; & comme elle ſurprendra les hommes,

le monde sera surpris lui-même par le feu qui le doit consumer.

Sur ces principes on doit croire que les fruits naissent aujourd'hui les mêmes qu'autrefois. L'exemple donc de ceux de *Chanaan* ne prouve rien ; du moins ne prouve-t-il que pour la terre de *Chanaan*, où les fruits auroient été plus gros & mieux nourris que dans nos climats ; de même que *Pline* (*a*) raconte que dans un endroit de l'*Afrique*, les raisins sont gros comme de petits enfans : à quoi se rapportent encore d'autres endroits de l'histoire (*b*). Il faudroit montrer encore, 1°. Que les fruits de la terre de *Chanaan* sont aujourd'hui moindres qu'ils n'étoient autrefois : car s'ils sont presque aussi gros aujourd'hui que du tems de Josué, comme il le rapporte des voyageurs (*c*), il sera faux que les fruits soient dépéris ; & en ce cas il sera aussi injuste de comparer nos fruits avec ceux de la terre de *Chanaan*, que de comparer nos figues avec celles de *Languedoc*, nos raisins avec ceux de *Provence*, nos pêches avec celles des *Per-*

(*a*) L. 14. *Strab.* l. 11. (*b*) Vid. *Calmet. Nomb.* c. 13. v. 24. (*c*) *Doubdan*, c. 21. Voyage de la Terre-Sainte.

*sans*; parce que tout le monde ſçait que les mêmes fruits ſont bien différens, eu égard aux différens païs, puiſque la différence du terroir & de l'expoſition y apporte tant de changement dans une même ville. 2°. Suppoſé que les fruits ſoient véritablement moins bons & moins gros aujourd'hui, ne ſeroit-on pas mieux fondé à accuſer le changement des mœurs & la pareſſe (*a*) des hommes, que l'altération des ſucs de la terre? Elle n'eſt féconde cette terre qu'autant qu'elle eſt aſſiduement cultivée; & ſi elle enrichit moins les hommes, ou les nourrit moins bien qu'autrefois, ce n'eſt que parce qu'on fait trop peu de cas (*b*) du tréſor qu'elle cache, & qu'on y découvriroit, ſi on l'y cherchoit avec la même aſſiduité & le même travail que nos peres y apportoient. Les Iſraëlites (*c*) en cultivant un coin de terre, étoient parvenus à ſe rendre formidables aux nations voiſi-

(*a*) *Calmet.* Nombr. c. 13. (*b*) Non fatigatione nec ſenio, ſed noſtrâ inertiâ minus benignè nobis arva reſpondent. *Colum.* l. 2. c. 1. (*c*) Nec poſt-hæc reor intemperantiâ cœli nobis iſta, ſed noſtro potiùs accidere vitio, qui rem ruſticam peſſimo cuique ſervorum, velut carnifici noxiæ dedimus, quàm majorum noſtrorum optimus, quiſque optimè tractaverit. *Colum.* l. 1. Præf. (*d*) *M. Fleury*, mœurs des Iſraëlites.

nes. Si donc ces tems heureux où la ſcience de l'agriculture paſſoit pour ſageſſe (*a*), & faiſoit la recommandation de l'homme de bien (*b*), pouvoient redevenir en honneur, nos fruits en ſeroient meilleurs, & nos ſantés exercées par le travail en ſeroient plus vigoureuſes (*c*). Mais enfin, quand bien même nos fruits ſeroient moins nourriſſans que par le paſſé, ils peuvent ſuffire à nôtre nourriture, puiſque tant de peuples plus vigoureux que nous, & qui vivent plus long-tems, ſe nourriſſent de choſes qui ne valent pas encore nos fruits.

(*a*) Sola res ruſtica ſine dubitatione ſapientiæ proxima, & quaſi conſanguinea eſt. *Colum.* l. 1. (*b*) Virum bonum cum laudabunt, ita laudabant, bonum agricolam, bonumque colonum. *Cato*, de re ruſtic. in Præfatione. (*c*) Quod dùm ſervarunt (*parlant de l'agriculture*) inſtitutum, utrumque conſecuti ſunt, ut & cultura agros fœcundiſſimos habeant, & ipſi valetudine firmiores eſſent. *Varo*, de re ruſticâ, l. 2. *Plin.* hiſt. l. 18. c. 11.



## CHAPITRE IX.

### *Suite du précédent.*

MAis rien, ajoûte-t-on, ne prouve tant de décadence du monde, & l'affoibliſſement de la nature, que l'accourciſſement de la vie des hommes. Car au lieu qu'autrefois ils vivoient des ſiécles entiers, ils ne peuvent aujourd'hui arriver à la fin d'un ſeul ; & il y a même déja long-tems qu'un des plus grands Prophétes, & le plus ſaint des Rois, a mis la vie des hommes à 80. ans. Pluſieurs ont cherché les cauſes de cette diminution de vie : mais ceux qui ont médité cette matiére avec plus de ſoin, prétendent que la vie de l'homme a dû s'accourcir, parce que la force dont elle dépend a dû néceſſairement diminuer. Si les *liquides*, diſent-ils, euſſent pû entretenir ſa durée, les alimens fourniſſant ſuffiſamment des ſucs proportionnés & analogues, à ceux qui s'échapent tous les jours de nos corps, & qui en font la diminution, auroient pû perpétuer la vie à peu près auſſi long-tems, que duroit celle de nos

premiers peres. Mais ce n'eſt pas de là, ajoûtent-ils, que vient principalement la force qui fait la vie; elle dépend beaucoup plus de celle des *ſolides*, qui ont fourni les premiers fondemens aux parties, & qui en entretiennent encore l'œconomie. Ces *ſolides* ſont les viſceres eux-mêmes, ou plutôt les fibres nerveuſes & membraneuſes qui en ſont le tiſſu. Ces fibres comme celles du cœur, dont elles imitent l'action & la mécanique, dans toutes les parties du corps dont elles font la baſe, ont une force naturelle, c'eſt-à-dire, un arrangement (*a*) tel, qu'elles ſont toujours prêtes comme le cœur à ſe reſſerrer, & à pouſſer avec force les liqueurs qui ſe préſentent. C'eſt comme une pente continuelle à la vibration, (en quoi conſiſte la diſpoſition *tonique* des parties) qui tenant toujours en mouvement toutes les liqueurs, qui ont à circuler dans nos corps, entretient la ſanté & la vie. C'eſt enfin une force de *reſſort* répanduë par-tout, qui perpétuë la circulation du ſang, du ſuc nourricier, de la lymphe & des eſprits; ſemblable à celle de l'eſtomac,

(*a*) *Ballivi*, Opuſc. *Santorini*, de fibr. &c.

qui par une compreſſion ou trituration continuelle prévient le chyle ; & à celle du cœur, qui, par ſes contractions réïtérées, briſe le ſang, & le fait circuler. Suivant cette mécanique qui eſt ſimple, uniforme, & par conſéquent conforme à la nature, les *liquides* n'ont guéres de force, que celles qu'ils empruntent des *ſolides* qui les preſſent, qui les broyent, & qui les pouſſent. C'eſt donc en ceux-ci principalement, diſent ces auteurs, qu'on doit reconnoître les vrayes cauſes de la ſanté & de la vie. Car leur force étant très-bornée & très-caduque, attachée ſur tout comme elle eſt à des parties mollaſſes & nerveuſes, toujours prêtes à ſe relâcher, ou à ſe durcir, la vie de l'homme a dû néceſſairement s'accourcir, & n'aller plus qu'à 80. ans au lieu de 900. parce que les ſolides ou les fibres qui les compoſent, n'auront pû durer ſi long-tems ſans s'affoiblir conſidérablement en perdant tous les jours de leur reſſort, ſoit en ſe durciſſant, comme il arrive dans les vieillards, en qui tout devient aiſément oſſeux, ſoit en ſe relâchant.

Cette mécanique qui eſt preſque toute d'un ſçavant Phyſicien d'Angleter-

re (*a*), se trouve confirmée par un des plus habiles Médecins d'Ecosse (*b*). Ce dernier montre que tout se passe dans nos corps par voye de trituration; que tout ce qu'on appelle *levain* est chimére, que les *cribles* sont des imaginations, & les *pores* des rêveries, si on n'entend par pores autre chose que les issuës des vaisseaux excrétoires, qui sont toujours de différent diamétre, jamais de différente figure; que les différentes liqueurs ne sont que les différentes préparations du sang, ou du suc nourricier, qui après avoir passé par différentes filieres, a pris, pour ainsi dire, différens degrés d'affinage ou d'*exaltation*. Mais rien ne prouve si invinciblement les sentimens de l'un & de l'autre, que ce que vient d'écrire à Rome un des plus habiles Médecins de ce siécle (*c*). Personne n'a mieux établi que lui la force des *solides* dans nos corps; il en creuse les causes, & en explique les *phénoménes* par des principes si simples, si conformes à l'œconomie du corps, & aux observations de la plus saine médecine, qu'il laisse peu de chose à ajoûter à un si beau systême. Cepen-

(*a*) *Thom. Burnet.* tel. theor. (*b*) *Pitcarn.* (*c*) *Baglivi.* de fibra motrice.

dant la pensée de ce sçavant Anglois, toute ingénieuse qu'elle est, aidée, ce semble, d'ailleurs des observations de ces deux habiles Médecins, ne paroît pas prouver que la vie de l'homme ait dû s'accourcir, pour la diminution du ressort des parties. En effet, si c'étoit par cette raison que la vie qui étoit de huit ou neuf cens ans avant le déluge, fût réduite à 80. ans dès le tems de David (*a*), elle se seroit déja trouvée alors diminuée des sept ou huit parts de sa durée naturelle; & par conséquent elle devroit être aujourd'hui réduite à rien, & l'homme n'auroit presque plus à présent que le tems de naître, tant il auroit peu à vivre: ou pour mieux dire, le monde devroit être fini il y a plus de deux mille ans. Car s'il ne restoit plus à l'homme qu'un huitiéme de vie en l'an du monde 2919. qui étoit le tems où vivoit le Roi *David*, ç'auroit été environ 364. ans employés pour chaque huitiéme, puisque 364. est la huitiéme partie de 2919. Il ne seroit donc plus resté à l'homme dequoi vivre en 3283. c'est-à-dire 364. ans après, pendant lesquels le dernier huitiéme de sa vie seroit consumé: ainsi il y auroit

(*a*) *Psalm.* 89. v. 10.

à présent 2421. ans que le monde ne seroit plus. Il faut donc pour sauver cette absurdité, convenir que la vie de l'homme n'est plus diminuée depuis David. Mais alors la pensée du célébre Anglois sera fausse : car comme il n'y aura pas de raison, pourquoi la vie qui auroit toujours été en diminuant depuis le déluge jusqu'à *David* auroit cessé de diminuer depuis lui jusqu'à nous ; ce sera une preuve que c'est moins par un affoiblissement de nature, que la vie des hommes est aujourd'hui plus courte qu'autrefois, que par l'ordre du Créateur. Il paroîtroit en effet plus digne de la grandeur de Dieu & de sa puissance, de croire qu'en créant l'homme il lui auroit donné d'abord dequoi vivre, jusqu'au tems qu'il lui auroit assigné. Pour cela il ne faudroit que comprendre, que comme Dieu en formant la premiere femme, a mis dans elle les *germes* de tout ce qui devoit jamais y avoir d'hommes, il auroit imprimé dans un certain nombre de ces *germes*, dont seroient nés les hommes avant le déluge, assez de force pour faire vivre ces hommes huit ou neuf cens ans, c'est-à-dire, qu'il auroit tellement disposé leurs *fibres* & les auroit animé

de ſorte, qu'elles auroient pû ſubſiſter & conſerver leur *reſſort* pendant ce long tems, tandis qu'il auroit diſpoſé les *fibres* du plus grand nombre de ces germes (qui auroient été ceux d'où ſeroient ſortis les hommes après le déluge,) de maniere qu'elles n'auroient conſervé leur force de reſſort, que pendant 80. ans. Ainſi, ſoit que l'homme eût vécu 900. ans, ſoit qu'il n'en eût vécu que 80. ç'auroit toujours été par l'ordre (*a*) de Dieu, ſuivant ſes deſſeins, & juſqu'au point qu'il auroit marqué, ſans avoir à ſuppoſer aucun autre affoibliſſement dans les organes, que celui par lequel ils auroient dû finir, chacun au tems marqué par le Créateur. Car enfin on doit reconnoître cette différence, entre les ouvrages créés & ceux qui ſont faits de main d'hommes, que ceux-là ſe trouvent d'abord tout parfaits; de ſorte que l'accroiſſement qu'ils prennent enſuite, eſt moins une production nouvelle, qu'un développement ſucceſſif de parties déja créées : au lieu que les productions des hommes ſe font par ſucceſſion de parties, qui s'ajoûtent les unes aux autres; & c'eſt pourquoi comme elles n'ont toutes ces parties

(*a*) *Calmet* ſur la Gen. c. 6.

que ſucceſſivement, elles ſont plus ſujettes aux affoibliſſemens de l'âge, & à la cadence du tems qui les a formées. Ainſi, la durée de ces organes ſera ſujette aux hazards & aux caprices du tems & de la fortune, parce que ce n'eſt pas, comme dans les autres, une cauſe ſouveraine qui les a créés, ou un ordre indépendant & immédiat qui les ſoutient, & qui les protége. Du moins auroit-on dans ce ſyſtême l'avantage, de faire agir Dieu d'une maniere digne de lui, ſans être obligé de reconnoître que l'ouvrage qu'il auroit d'abord créé pour durer 900. ans, n'auroit pû, au bout d'un tems, par un déchet de force, durer que 80. ans. Ceci même paroît aſſez conforme à la penſée de quelques Théologiens, qui croyent que ſi l'homme a vécu 8. ou 900. ans d'abord, ce n'a été que parce que la Providence en avoit ordonné ainſi ; comme ſi Dieu avoit voulu dans un tems mettre ſa gloire, à donner autant de vie à un ſeul homme, qu'il en donneroit dans un autre à huit. Ainſi cette même Providence auroit voulu que l'homme ne vécût plus que 80. ans, quand elle auroit trouvé à propos de faire par la vie de huit hommes, ce qu'elle avoit fait d'a-

bord par la vie d'un seul ; d'autant plus que le plus ou le moins est indifférent entre les mains de celui qui fait tout de rien. Eh d'ailleurs ! que perd le monde de sa beauté dans ce changement. Est-il moins admirable quand il offre plus de témoins de la puissance & de la bonté de son Créateur ? Si l'on oppose que des Philosophes doivent apporter d'autres causes des effets naturels que celle de la volonté de Dieu, qu'on se souvienne que souvent c'est être sage que sçavoir sentir à propos sa foiblesse & son ignorance : *Humanæ sapientiæ pars est, quædam æquo animo nescire velle* (a). Il faut ajoûter que cette maxime des Philosophes déja reçuë & établie, ne peut être vraie tout au plus, que dans l'ordre commun, où la justesse des loix naturelles déja établies & régies par le Créateur, se manifeste & sert de guide à un Physicien ; mais qu'il est glorieux à un Philosophe chrétien, de prendre en Dieu seul les raisons cachées de cet ordre, quand il a à découvrir ce qui l'a précédé, comment il s'est formé ; & d'où viennent enfin à des êtres créés cette justesse & cette proportion.

Qu'on ne vienne donc plus dire que

(a) *Scaliger* ad Cardan. exercit.

la nature s'est affoiblie depuis le déluge, elle est la même qu'elle fut jamais, du moins depuis le péché du premier homme; & si les hommes d'aujourd'hui n'ont plus guéres que 80. ans de vie, ils ont dequoi faire leurs *digestions* & leurs *fonctions* aussi parfaitement pendant quelques années, que les premiers hommes en ont eu pour les faire pendant les siécles; en un mot, ils les exercent moins long-tems, mais aussi parfaitement.

## CHAPITRE. X.

### *Des* légumes *en particulier.*

PUISQUE les légumes sont donc aussi propres aujourd'hui à conserver la vie, que dans le tems où ils servoient uniquement de nourriture à l'homme, on ne doit point tant en appréhender l'usage, sur tout quand il ne doit durer que 40. jours. Il ne faut pour s'en convaincre que faire réflexion, que les légumes & les fruits de Carême sont de tous, les moins dangereux pour la santé: car s'il est

vrai en général, qu'il eſt des fruits & des légumes qui ſe fermentent, & qui ſe corrompent par conſéquent aiſément, comme ſont la plûpart des *fruits rouges* & le *melon*, qui par cette raiſon expoſent ceux qui en mangent à beaucoup d'inconveniens; par cette raiſon ſeule que les fruits de Carême ont pû paſſer l'hiver ſans ſe corrompre, on comprend qu'ils n'ont rien de trop ſuſceptible de corruption. Quand bien même ils auroient en eux quelques *acides* capables de fermenter & de troubler les digeſtions, comme ces acides ont pû pendant ce tems ſe digérer, ſe *dulcifier*, pour ainſi-dire, & s'*exalter*; ils ne ſont plus dans cette diſpoſition toujours prochaine, à porter la ſédition & le trouble. On trouvera la même choſe des légumes; mais de plus ils ont les uns & les autres toutes les qualités requiſes pour de bonnes nourritures. Leur goût n'eſt point trop relevé, & par là ils ſe trouvent analogues au ſang & aux liqueurs de nos corps, qui ſont pour la plûpart douces ou preſque inſipides dans leur état naturel. Ils ſont aiſés à broyer, ce qui les rend propres à la digeſtion. Enfin ils peuvent aiſément prendre les arrangemens

néceſſaires pour entretenir ou augmenter le volume des parties qu'ils doivent nourrir : car enfin tout étant vaiſſeau dans nos corps, ce ne peut être que des matieres qui ont une diſpoſition naturelle à former ou groſſir des vaiſſeaux, ou qui ſont, pour ainſi-dire, dans cette habitude dont nos corps doivent ſe nourrir. Or puiſque les plantes & les fruits, ſemblables en cela aux parties des animaux, ne ſont que des pelotons de vaiſſeaux, à travers leſquels ſe font des *circulations*, des *filtrations*, des *dépurations*, on concevra qu'après être devenus par l'action de l'eſtomac, comme les ruines & les débris des vaiſſeaux dont ils étoient compoſés, ils ſe trouveront tout diſpoſés quand ils viendront à ſe rapprocher, à redevenir les matériaux d'autres vaiſſeaux. Il eſt donc vrai de dire, que toutes nourritures ſont convenables, très-nourriſſantes & très-ſaines par elles-mêmes.

Ceci ne ſe trouve pas moins vrai dans le détail. Car pour commencer par les légumes les plus vulgaires, il n'en eſt point qui ne ſoient tout à la fois très-ſains & très-nourriſſans. Les *Féves*, par exemple, décriées aujourd'hui juſ- FEVES.

qu'à n'être plus que le rebut du beau monde, & la pâture des misérables, furent autrefois en honneur (*a*). Leur nom même (*b*) fait encore une preuve de leur ancienne noblesse, & du cas qu'en a fait l'antiquité la plus éloignée: ce n'est peut-être donc qu'aux réveries superstitieuses des payens, ou aux équivoques mal-entendues des naturalistes, qu'il faut attribuer le mépris où elles sont tombées. *Pythagore*, celui de tous les anciens Philosophes qui fut le plus superstitieux, crut entrevoir quelque chose d'animé dans une féve. Il s'imagina, par je ne sçai quelle ressemblance, qu'elle pouvoit être l'hospice de quelque ame (*c*); c'en fut assez pour en interdire l'usage à tous ses disciples. les *Egyptiens* chez lesquels il avoit vécu quelque tems, pourroient bien avoir donné occasion à ces rêveries. Ce peuple, l'un des plus scrupuleux observateurs du culte payen, faisoit passer les féves pour une nourriture *immonde*, jusques-là que ses Prêtres (*d*) se seroient fait conscience seulement de les

(*a*) *Plin.* l. 18. c. 12. (*b*) Faba quasi faga à vescendo, φάγειν enim comedere significat *Isidor. Origen.* (*c*) *Plin.* l. 18. c. 12. (*d*) *Herodot.* l. II.

regarder. Les *Romains* eux-mêmes, ces ambitieux maîtres du monde, jaloux de tout, même des ſuperſtitions, s'étoient perſuadés, à l'exemple des Egyptiens, qu'un Prêtre de *Jupiter* n'auroit pû ſans crime toucher une féve ou en proférer le nom, parce que ce légume, ſelon eux, portoit dans ſes fleurs des caracteres de deüil, ou des traits de mort; & pour ces raïſons ils faiſoient entrer les féves dans les cérémonies lugubres, & ils s'en ſervoient pour chaſſer les lutains. Mais d'auſſi creuſes imaginations ne peuvent préjudicier aux bonnes qualités de ce légume. Si cependant on veut, malgré tout ceci, faire paſſer les féves pour *flatteuſes* & peſantes ſur l'eſtomac, ce ne ſera que pour ceux qui les mangeront trop aſſaiſonnées: car on ſçait (*a*) par expérience, que la diſette ayant obligé des familles entiéres à vivre de féves pauvrement apprêtées, on n'en remarqua d'autre inconvénient, ſi non qu'on ne vit perſonne de meilleur tein & d'une meilleure habitude, que ceux qui s'en étoient uniquement nourris. Ce ſera même à tort qu'on les accuſera de nourrir trop peu, puiſque du tems des Romains, les

(*a*) *Mund.* de frugibus, p. 121.

féves étoient la nourriture de ceux des artiſans qui fatiguoient le plus :

*Et faba fabrorum prototomique rudes* (*a*).

Mais d'ailleurs d'où viendroient aux féves ces mauvaiſes qualités, de faire des vents & d'être péſantes ſur l'eſtomac? Dira-t-on qu'elles engendrent des ſucs groſſiers? Mais pourquoi voit-on moins de ces maladies, qu'on attribuë aux vents, parmi les païſans & les pauvres, eux qui de tous les hommes vivent le plus groſſiérement? pourquoi ſont-ils moins ſujets aux rots, par exemple, & aux coliques, tandis que ceux qui font la meilleure chere en ſont ſi ſouvent tourmentés? D'où vient enfin que l'on croit que les vents qui ſoufflent ſur la terre, viennent d'une matiére chaude, ou qui s'agite, ſe fermente & s'échauffe étant retenuë; & qu'on attribuë ceux qui fatiguent les malades, à des matiéres groſſiéres, craſſes & viſqueuſes? Etrange idée qu'on ſe fait de l'œconomie du corps hnmain! Peut-on dans une machine où tout ſe paſſe avec tant de fineſſe, de dignité & d'induſtrie avoir recours à un tas de craſſes & de

(*a*) *Martial*. l. X. epig. XLIV.

viſcoſités ? Il eſt vrai qu'on a ſoin de mettre la bile de la partie, & qu'on lui fait fermenter ces matiéres craſſes & viſqueuſes. L'idée devient par là un peu plus ſupportable. Mais pourquoi donc ne citer que la matiére craſſe & les ſucs groſſiers ? Ne ſeroit-il pas plus raiſonnable de s'en prendre à ce qui tient lieu de cauſe *efficiente*, qu'à ce qui n'agit, comme on dit, que *paſſivement*. Il faut donc dire que c'eſt la bile qui fait les vents, & ainſi ce ſera tout ce qui paſſera aiſément en bile qui deviendra flatueux ; & par conſéquent ce qui ſera groſſier, terreſtre & peu capable de fermenter par ſoi-même, ſera moins ſujet aux flatuoſités. L'on comprendra par conſéquent, que les bonnes tables doivent fournir plus de matiéres ſujettes à cauſer des vents, que celles des pauvres, parce que celles-là ſont chargées de toutes choſes chaudes, bilieuſes & qui ſe fermentent aiſément. Ainſi il faut conclure que ce qu'on appelle vent, n'eſt le plus ſouvent que le produit d'une *fermentation* vicieuſe & étrangere : auſſi arrive-t-il que tout ce qui ſe fermente le plus, cauſe plus de *borborygmes* & de *flatuoſités*, tels ſont les *laitages*, les *fruits rouges*, le *melon*,

les *prunes*, &c. ſur-tout dans des corps bilieux & échauffés, en qui tout s'allume, ou ſe fermente promptement. Rien donc n'eſt moins *flatueux* que les féves : car quoi de moins propre à fermenter & à faire des vents, que ce qui paſſe aiſément & qui ſe digére le mieux? Or les féves étant telles, ſelon le témoignages des Sages (*a*) de l'antiquité, étant d'ailleurs farineuſes juſqu'au point qu'on s'en eſt ſouvent ſervi à faire du pain, elles doivent être de leur nature aiſées à broyer, & ſoumiſe par cette raiſon à la force & à l'action de l'eſtomac ; peu ſujettes par conſéquent à ſéjourner, à fermenter & à cauſer des vents. On les accuſe encore de troubler dans les uns l'imagination, par des rêves fâcheux qu'on leur attribue, & dans les autres de déranger l'eſprit par des accès de folie: mais comment accorder les ſucs groſſiers qu'on leur fait produire, avec ces prétendus troubles, dont on n'accuſe ordinairement & avec plus d'apparence, que les choſes qui étant plus vives & plus tumultueuſes, ſe trouvent plus diſpoſées à ſe porter à la tête? Mais comme les *ſiboules* & les *oignons*

(*a*) *Hipp. Galien.*

ſont

ſont dans cette réputation, ce ſera plûtôt à ces ſortes d'aſſaiſonnemens qu'il faudra s'en prendre, qu'aux féves mêmes, qui ayant peu de *volatil*, ayant au contraire quelque choſe de *fixe*, paroîtroient plus propres à calmer l'imagination qu'à la troubler.

Les accès de folie qu'on leur impute ſont fondés ſur une équivoque. Comme les féves fleuriſſent dans un tems, où le ſoleil reprenant de nouvelles forces, devient capable d'allumer le ſang, on accuſe les féves de produire ce qui vient de l'ardeur de la ſaiſon, qui enflamme la bile & trouble les eſprits, en ceux qu'une conformation vitieuſe, ou qu'un tempérament malheureux, rend ſuſceptibles de ce deſordre.

Mais quand bien même il ſeroit vrai des féves en général, qu'elles auroient quelque choſe de malfaiſant, celles dont on uſe en Carême mériteroient exception : car outre qu'elles ſont de meilleure condition que celle des marêts, elles ſont ſéches, ce qui les exempte des reproches qu'on fait ordinairement aux féves ; reproches qui doivent être imputés, ſur-tout aux féves récentes ou vertes.

C'eſt donc à tort, qu'on ſe ſouleve ſi

fort contre les *haricots*, puiſqu'ils lâchent mieux le ventre que les pois mêmes, qu'ils ſont moins flatueux, & qu'ils nourriſſent plus utilement. Ces qualités qui leur ſont attribuées par le Prince de la Médecine, (*a*) prouvent l'innocence de ce légume, & le cas qu'en ont fait les anciens. Si donc de bons auteurs en ont mal parlé, ce n'eſt que parce qu'ils ne convenoient pas de la ſorte de légume qu'on nomme proprement *haricots*, mais qu'ils les confondoient avec d'autres qui étoient en effet malfaiſans. Pour ce qui eſt des haricots proprement dits, on leur a reproché ſeulement d'être groſſiers (*b*) & de difficile digeſtion. Mais outre qu'*Hippocrate* (*c*) leur attribue des vertus contraires, *Diocles* les loue pour les mêmes raiſons que lui, & ceux qui ont depuis examiné ce légume, l'eſtiment comme ami de la poitrine, (*d*) de l'eſtomac même & des reins. Les païs chauds d'ailleurs, comme l'*Amérique*, l'*Afrique*, l'*Egypte*, l'*Ethiopie*, dont les haricots nous ſont venus, font encore préſumer qu'ils ſont d'une ſubſtance plus tenue &

HARICOTS.

(*a*) *Hippoc.* l. 2. de vict. rat. (*b*) *Simeon Sethi* Diaſcor. (*c*) L. 2. de vict. rat. (*d*) *Mundius.* p. 122.

plus legere qu'on ne pense ordinairement ; aussi quelques-uns les croyent-ils capables d'allumer les passions *(a)* : mais ce défaut certainement, s'ils l'avoient, ne leur viendroit que du poivre qu'on y mêle, & qui est si capable de ce mauvais effet.

Une chose enfin, qui seule feroit l'éloge des haricots, c'est que l'usage a fait connoître, qu'on s'en sert très-utilement dans plusieurs maladies, où on a de puissans *aigres* à *absorber* ; car ils fournissent des matieres *alkalines*, propres à engraîner ces mauvais *sels*, & en arrêter les *effervescences*. Mais ces sortes d'observations appartiendroient à un autre traité qu'à celui-ci.

POIS. Les *pois* qui nourrissent en Carême la plûpart des familles, n'ont rien de plus malfaisant : on les tient même plus légers, moins flatueux, & préférables aux grosses féves. A en juger du moins par la qualité qui rend principalement un aliment recommandable, ils ne le cedent en bonté à aucun autre ; car ils n'ont aucune qualité dominante, ils ne sont ni *acides*, ni *acres*, ni *austéres*, tout y paroît tempéré par cette saveur douce qu'ils présentent : aussi les

(a) *Sebisius*, p. 228.

trouve-t-on *huileux*, par l'analyse Chymique, (*a*) sans être inflammables ; on les loue au contraire pour rétablir les tempéramens échauffés, & parce qu'ils sont très-nourrissans. Si on avoit à rechercher leurs vertus médicinales, on les trouveroit diurétiques sans être *fondans* ou *colliquatifs*, & par là ils soulagent les reins des graveleux sans trop les charger. Il y a donc apparence qu'on ne les a fait passer pour contraires aux graveleux, que parce qu'on les a cru venteux. On les croit encore bons à la poitrine, dont ils adoucissent les acretés ; ils ont même quelque chose de *laxatif* ; car leur premier bouillon produit cet effet, & par cette raison & celle de leur vertu d'adoucir les sucs. On conseilloit autrefois le bouillon ou la purée de pois après qu'on avoit pris médecine. Toutes ces bonnes qualités ne se trouvent affoiblies par aucun défaut considérable ; car ceux qui les trouvent venteux, outre que de l'aveu de tout le monde, ils le seroient moins que les féves, conviendront du contraire, si on s'en sert avec les précautions qu'on vient de marquer en parlant des féves.

LENTILLES. Les *lentilles* se sont fait moins d'en-

(*a*) *M. Lemery.*

nemis que les pois & les féves ; il semble du moins qu'on ne les craigne pas tant. Certes leur nom (*a*) seul auroit pû prévenir le monde en leur faveur, mais l'antiquité de leur usage aura sur-tout contribué à conserver leur réputation. On les connoissoit déja du tems de *Jacob* ; & à en juger par le prix qu'Esaü donna d'une purée de lentilles, on croiroit qu'elles auroient été très-précieuses alors. Mais qui ne sçait qu'une passion mal entendue, précipita *Esaü* dans la faute qu'il fit alors ? La vie qu'il se crut prêt de perdre, lui parut préferable à toutes choses ; & parce qu'il crut ce sentiment permis & naturel, il lui sacrifia même ce qui étoit infiniment au-dessus de la vie. Triste exemple pour ceux qui donnant trop à une inclination, qui d'ailleurs ne paroît pas criminelle, sacrifient souvent pour se satisfaire, ce que la religion & la nature devroient leur rendre infiniment précieux. L'usage des lentilles étoit encore commun du tems du Roi *David* ; car les amis de ce prince lui en offrirent, avec les autres rafraîchissemens qu'ils lui apporterent (*b*) dans le tems de sa disgrace. Les campagnes mêmes en étoient se-

(*a*) Lens à lenitate. (*b*) *Rois*, l. 2. c. XVII. v. 28.

mées, (*a*) preuve certaine qu'il s'en consommoit beaucoup. Enfin, plus de 400. ans après, Dieu ordonna du pain de lentilles à *Ezechiel* (*b*). Ajoûtez que l'usage des lentilles étoit très-commun chez les Egyptiens, (*c*) qui estimoient sur-tout celles du *Nil*, (*d*) qu'on appelloit lentilles de *Peluse*.

*Accipe Niliacam, Pelusia munera lentem* (*e*).

Non qu'elles vinssent de *Peluse* même, selon la remarque de S. *Jerôme*, (*f*) mais parce qu'elles y étoient apportées sur le *Nil* de la *Thébaïde* & de l'*Egypte*. (*g*) Il y a donc apparence que les *Grecs* préféroient les lentilles aux pois & aux féves. La pratique des Philosophes (*h*) favorise cette pensée ; ils recommandoient par préférence l'usage de ce légume, comme capable de procurer à l'homme cette égalité d'ame (*i*) qui fait le Philosophe ; & cela, parce que les lentilles, disoient-ils, ne fournissoient que ce qu'il faut pour conserver la vie, (*l*) sans troubler l'ame par des sucs superflus, & sans exciter les passions. Ce-

(*a*) *Rois*, l. 2. c. XXII. v. 11. (*b*) *Ezech.* c. 4. v. 9. (*c*) *Athen. Deipnos. Bruyeri*, p. 437. (*d*) Bruyerin, p. 437. (*e*) *D. Hieronym.* in Ezech. (*f*) *Martial.* l. XIII. epigr. VIII. (*g*) *Theothr.* (*h*) *Aul. Gell. Sebisius*, p. 198. (*i*) *Plin.* hist. l. 18. c. 12. *Athen.* l. 4. c. 18. (*l*) *Sebis.* p. 198.

pendant *Hippocrate* ne paroîtroit pas trop convenir de tant de belles qualités qu'on leur attribuoit ; ou, pour mieux dire, il ne paroîtroit pas trop s'accommoder avec lui-même en ce qu'il pense sur les lentilles. Dans un endroit *(a)* il les accuse d'échauffer, & de porter le trouble dans les fonctions ; dans un autre *(b)* il les met au rang des choses froides, comme sont les courges. Tantôt il les range avec les astringens *(c)* comme le millet, tantôt il en recommande la décoction après les *(d)* purgatifs. Mais cette variation de sentiment, vient apparemment des différentes manieres de préparer alors les lentilles ; ce qu'il dit, par exemple, de la chaleur & du trouble qu'excitent les lentilles, pourroit s'entendre d'un certain breuvage de lentilles, dont on se servoit alors, qui étoit d'une odeur relevée, & dans lequel entroit le sel, le miel, le cumin & l'huile.

On doit répondre la même chose à tout ce que plusieurs célébres auteurs ont dit contre les lentilles. Quelques-uns *(e)* les accusent d'obscurcir la vûe,

(*a*) *Hippocr.* l. 2. de vict. rat. (*b*) *Hipp.* l. 6. epid. (*c*) Ibid. (*d*) Id. lib. de affect. (*e*) Lenticula odorata. *Hipp.* de affect.

de bleſſer les nerfs, de nuire à la poitrine, de cauſer des vents. D'autres (*a*) leur reprochent de produire des obſtructions, ſur-tout dans les femmes, & d'arrêter les urines & les hémorroïdes. On a même pouſſé la médiſance, juſqu'à dire que l'uſage des lentilles étoit capable de rendre les mariages inféconds(*b*) D'autres (*c*) encore plus hardis ont voulu les proſcrire entiérement, comme ayant des vices incorrigibles, quoiqu'on y pût faire. Ces vices, ſi on les en croit, ſont d'engendrer des ſucs *atrabilaires*, ſi malins, qu'ils vont juſqu'à faire des lépres, (*d*) des épilepſies, de ces maladies enfin qui font horreur à la nature, & honte à la Médecine. Pour démêler toutes ces équivoques, il faut bien diſtinguer les lentilles trop aſſaiſonnées, de celles qui ne le ſont que pour la néceſſité. Celles-là, à raiſon de tout ce qui les altere & les gâte pourroient peut-être cauſer quelques-uns des maux qu'on veut imaginer : celles ci philoſophiquement apprêtées, c'eſt-à-dire, ſimplement, comme les mangeoient les Philoſophes, qui les louoient ſi fort, nourriront ſuffiſam-

(*a*) *Dioſcorid.* l. 2. c. 99. (*b*) *Galen.* de alim. facultat. (*c*) *Sim. Seth.* (*d*) *Cardan.* (*e*) Ibid.

ment, & ne feront aucun de ces maux. C'eſt en ce ſens qu'*Heraclide*, au rapport de *Galien*, (*a*) louoit la purée des lentilles pour les ſains & pour les malades. Or l'approbation d'*Heraclide* en ce cas, eſt d'autant plus déciſive, qu'outre qu'il paſſoit (*b*) pour un des plus ſages, des plus habiles & des plus moderés des *empiriques*, il s'étoit ſur-tout appliqué à la diéte dont il avoit fait des traités (*c*) exprès. Il faut donc s'en tenir ſur le ſujet des lentilles à la maxime (*d*) des *ſtoïciens*, qui faiſoient conſiſter toute la ſageſſe d'un philoſophe à faire tout avec modération, & à ſe contenter des lentilles ſagement aſſaiſonnées, c'eſt-à-dire, qui n'euſſent d'aſſaiſonnement, qu'autant qu'il leur en falloit pour ſe laiſſer manger. Conformément donc au ſentiment des plus habiles Médecins, qui jugent ce légume très-temperé par lui-même (*e*), nous conclurons avec le plus ſage des poëtes, qu'on ne doit point mépriſer les lentilles bien choiſies & aſſaiſonnées à

(*a*) *Galen*. l. 1. de alim. facult. (*b*) *Cœl. Aurel. Acut*. l. 2. c. 9. l. 1. c. 17. *Galen*. in lib. *Hipp*. de art. comm. 3. & de comp. Med. (*c*) *M. le Clerc*, hiſt. de la Med. 2. part. c. VII. (*c*) Stoïcum dogma eſt, Sapientiam omnia rectè agere & *lentem* prudenter condire. (*e*) *Galen*. l. 1. de al.

propos, mais qu'on doit en faire grand cas :

(*a*) *Nec Pelusiacæ curam aspernabere lentis.*

L'obſervation des Chymiſtes prouve encore la bonté de ce légume ; ils le trouvent compoſé d'une matiere *terreſtre* à la vérité, mais mêlée de beaucoup d'*huile*, & d'aſſez peu de *ſel*; il doit donc être par lui-même adouciſſant, d'une ſubſtance moëlleuſe & nourriſſante, d'un goût moderé, peu enclin par conſéquent à fermenter & à porter le trouble.

(*a*) *Virgil.* Georg. I.

## CHAPITRE XI.

### *Du* Millet, *de l'*Orge, *du* Gruau, *& du* Ris.

MILLET. LE *millet* tire ſon nom (*a*) de ſa fécondité, parce qu'il eſt peut-être de toutes les plantes la plus féconde, puiſqu'un grain de millet pullule à milliers, & en produit des meſures entieres. Pluſieurs nations en font cas (*b*), faute peut-être de quelque choſe de meilleur ; tels ſont les *Ethiopiens* (*c*) les *Sar*-

(*a*) *Iſidor.* orig. (*b*) *Bruyerin.* p. 358. (*c*) *Bruyerin, Sehiſ.* hîc.

*mates*, les *Tartares* : & pour parler des nations plus voiſines, & qui approchent plus près de nos mœurs, quelques endroits d'Italie, au rapport de Pline, s'en accommodoient, & quelques peuples de la *Gaſcogne* s'en ſervent encore aſſez pour s'être attiré le nom de *mangeurs* (a) *de millet*.

Il faut pourtant avouer que cette nourriture ne paſſe pas, dans les meilleurs auteurs, pour être bien ſaine ; le pain qu'on en fait, nourrit peu & eſt mal-faiſant ; & tous condamnent (b) le millet comme difficile à digerer, trop deſſéchant & de mauvais ſuc. Il ne paroît recommandable qu'en un point, comme il croît aiſément, qu'il pullule beaucoup, & qu'il réſiſte à la malignité de l'air : de ſorte qu'il ſe conſerve même quand tous les autres grains manquent, il eſt d'un grand ſecours contre la famine ; car du moins trouve-t-on en lui de quoi ne point mourir de faim. On le rend d'ailleurs ſupportable, préparé avec le lait, & en cas de beſoin, avec un peu d'huile qu'on y mêle. Des regions entieres en vivent étant ainſi

(a) *Milliophagi*. *Gontier*, de ſan. tuendâ, p. 125. (b) *Hipp*. l. 2. de vict. rat. *Galen*. de anim. facult. *Dioſcorid*. *Aetius*, *Sim*. *Sethi*, &c.

préparé, ſuivant le témoignage des bons auteurs (*a*). Quoi qu'on ne voulût donc pas donner le millet pour une excellente nourriture, du moins voit-on par l'uſage des nations, qu'il peut ſuffire pour conſerver la ſanté & la vie. Ainſi cette nourriture de Carême, quoiqu'inférieure en bonté à tant d'autres, ne laiſſera pas que de pouvoir trouver quelquefois place dans l'eſpace de 40. jours, ne fût-ce que pour ſe délaſſer, & cela ſans intereſſer la ſanté, puiſque le millet ſuffit pour toute la vie à des peuples entiers. Du moins n'a-t-il rien d'auſſi mauvais que beaucoup d'autres alimens de charnage, qu'on examine avec moins de ſcrupule, uniquement parce qu'on y trouve plus de plaiſir. Ajoûtons, que le millet, tout médiocre qu'il eſt en bonté, n'eſt pas dépourvû de tout bien, au point qu'il ne puiſſe accommoder certains tempéramens; ceux-là, par exemple, où la ſéroſité abonde juſqu'à l'excès; ceux-là encore en qui l'eſtomac, trop relâché, cauſe des cours de ventre habituels. Dans ces ſortes de cas, ce qui paroît vicieux dans cette nourriture, devient un reméde; car il tarit avec moins d'inconvénient que tous les fa-

(*a*) *Mathiol.*

meux *alkali*, les ſources de ces féroſités, par la vertu qu'il a de deſſécher, & il raffermit les fibres de l'eſtomac, par celle qu'il a de reſſerrer.

L'ORGE.

Un ancien poëte appelle l'*orge* la plus ancienne (*a*) des nourritures : du moins les plus anciennes (*b*) nations en faiſoient grand uſage & grand cas. Les *Hébreux*, par exemple, à en juger par tout ce que les livres ſaints nous diſent touchant l'orge, devoient en conſommer beaucoup, ſur-tout ſi l'on conſidere que la moiſſon (*c*) des orges étoit fort célébre chez eux. On l'eſtimoit encore beaucoup parmi les *Athéniens*, les *Indiens*, & les *Ethiopiens* (*d*). Enfin les plus anciens auteurs en ont fait des traités exprès (*e*) pour en vanter les utilités, & en relever les avantages. Les ſoins qu'ils apportoient pour le préparer, & les différentes (*f*) ſortes de mets qu'ils en tiroient en ſont des preuves ; & par ces moyens ils le rendoient propres aux ſains & aux malades : bien éloignés du ſentiment où ſont aujourd'hui tant de perſonnes, ils ne le croyoient ni groſ-

(*a*) *Menand.* dans Plin. l'hiſt. l. 18. c. 7. (*b*) *Bruyerin.* p. 327. (*c*) *Ruth.* c. 1. &c. *Rois*, *l.* 2. c. 14. 17. &c. (*d*) *Bruyerin.* p. 335. (*e*) *Hipp. Gal.* (*f*) Ptiſana, polenta, pulmentum, maza, cremor, &c. apud *Hipp. Gal.* &c.

ſier, ni viſqueux, ni capable de faire des *obſtructions*: ils louoient au contraire cette viſcoſité (*a*) prétendue, qui étoit, ſelon eux, un titre de bonté, parce qu'elle marquoit l'innocence de cet aliment, qui par là ſe trouve doux, ſans fadeur, mou, gras, & onctueux ſans dégoût. Auſſi avoient-ils remarqué que l'orge ſe charge de toute la graiſſe de la terre qui l'a porté. Tout le ſecret pour y trouver toutes les bonnes qualités que les anciens y ont remarquées, c'eſt de le faire cuire beaucoup, (*b*) à propos, à un feu médiocre, & ménagé avec ſoin. Les anciens alloient juſqu'à le rôtir (*c*). Avec ces précautions l'orge devient d'un ſuc léger, adouciſſant, exempt de *flatuoſités*; car tout ce qu'il paroît avoir de groſſier, ſe trouve parfaitement affiné par une longue coction, au point même de pouvoir dans certains cas prévenir les obſtructions, ou les guérir. Tant de bonnes qualités ſeront aſſurées à l'orge, ſi on ne l'employe qu'après l'avoir laiſſé repoſer pluſieurs mois. C'eſt donc une faute indigne de *Celſe*, d'avoir attribué ſans ménagement à l'orge un ſuc mal-faiſant:

(*a*) *Bruyerin.* p. 342. *Sebiſ.* p. 138 (*b*) *Galen.* de ptiſ. c. 5. (*c*) *Plin.* ibid.

cet auteur si exact en tant d'autres choses, s'est ici abusé ; & si *Hippocrate* en a dit du mal dans quelques occasions, il en fait tant de louanges en d'autres endroits, qu'on ne peut douter qu'il n'ait rendu justice à ce légume. Il suffit pour s'en convaincre de faire réflexion, sur les sortes de maladies dans lesquelles, lui & les anciens louoient tant l'orge ; elles sont toutes ou des plus dangereuses parmi les *aigues*, ou des plus opiniâtres parmi les *chroniques*. On sçait enfin qu'il n'y a guéres que 5 . ans que les Anglois se servoient de décoctions d'orge, préférablement aux bouillons à la viande ; & aujourd'hui encore on employe ordinairement & avec succès, différentes préparations d'orge dans les maux les plus desesperés.

Deux choses cependant paroîtroient s'opposer à tout ce qu'on vient de dire à la louange de l'orge : l'une, que saint Jerôme commentant quelques endroits (c) de l'Ecriture, où il est est fait mention d'orge, parle de ce légume avec un air de mépris : c'est à l'endroit de

(a) Hipp. de vict. acut. (b) *Willis*, *Morthon*, *Sydenham*. (c) *In Isaiam*.

l'abondante moiſſon, que l'Ecriture ne détermine pas, mais que ſaint Jerôme prétend d'avoir été d'orge, dont Dieu gratifia *Iſaac* (a) : *Felicitas*, dit-il, *multiplicati hordei ignoro ſi quem poſſit facere glorioſum*. L'autre choſe eſt, que la nourriture d'orge faiſoit la punition des ſoldats *Romains*, lorſqu'ils avoient commis quelque lâcheté : ainſi *Marcellus* condamna à vivre d'orge ceux de ſes ſoldats, qui dans le combat contre *Annibal* s'étoient laiſſez battre ; & *Auguſte* depuis puniſſoit ceux qui lâchoient le pied, en ne leur donnant que de l'orge pour vivre. Mais tout ceci doit s'entendre de l'orge façonné en pain, ou de quelqu'autre maniere de le préparer à la hâte, telle que devoit être apparemment celle dont les ſoldats ſe préparoient, à cauſe du peu de tems qu'ils avoient à y donner. Or tout orge préparé à la hâte, ou réduit en pain, eſt mépriſable, mal-faiſant ou moins ſûr que le froment, plus que ſuffiſant cependant pour entretenir une vie toûjours trop longue, & aſſez long-tems conſervée, quand elle n'eſt em-

(a) Geneſ. c. 26. v. 12.

ployée ni pour la gloire, ni pour la vertu. Pour ce qui eſt de ſaint *Jerôme*, il a apparemment parlé de l'orge, ſuivant le ſentiment de ceux de ſon tems, à peu près ſemblable au nôtre, où l'orge eſt moins eſtimé, ſurtout par rapport au pain, parce que nous avons en abondance d'autres grains, qui ſont à cet égard beaucoup au-deſſus de l'orge.

L'*avoine* paroît avoir eu moins bonne réputation dans l'antiquité. *Pline* (*a*) l'hiſtorien, & après lui *Théophraſte* (*b*), ont cru que l'avoine n'étoit qu'un grain bâtard ou avorté, prétendant que le bled & l'orge ſont ſujets à dégénérer en avoine. *Galien* (*c*) ſur-tout paroît mal intentionné contre ce grain, qu'il croyoit indigne d'être employé à la nourriture de l'homme, & qu'il condamnoit à ne ſervir qu'à engraiſſer les chevaux. Ce peu de cas qu'on en a fait, eſt cauſe de la diverſité de ſentimens, où ſe trouvent les auteurs ſur ſes qualités. *Hippocrate* (*d*) tient l'avoine rafraîchiſſante & humectante : *Galien* (*e*), & ſes ſectateurs (*f*), l'ont cru chaude : L'AVOINE.

(*a*) L. 18. c. 17. (*b*) L. 4. de cauſis plantar. c. 6. (*c*) *Comment. in* l. 1. de aliment. (*d*) L. 2. de vict. rat. (*e*) L. 1. de alim. facult. c. 14. (*f*) *Bruyer.* p. 368. *Gontier*, p. 125.

du moins prétend-on qu'elle brûle la terre qui la porte.

*Urit enim campum lini ſeges, urit avena (a).*

On croit même avoir obſervé que le pain d'avoine a quelque choſe de chaud (*b*) : & on ajoûte pour le prouver, que les maux qui arrivent aux chevaux pour avoir mangé trop d'avoine, ſont fort aigus, & les font mourir promptement : enfin pour prouver dequoi l'avoine eſt capable, on rapporte que les *Moſcovites* en tirent une eau-de-vie (*c*). Après tout cela, on ne craint point de dire, que le *gruau* qui eſt l'avoine mondée, eſt chaud, pour parler l'ancien langage, mais d'une chaleur tempérée (*d*), & propre à faire un ſuc leger, aiſé à digérer (*e*), exempt par conſéquent de la meilleure partie des reproches qu'on lui fait ; ſçavoir qu'il eſt de mauvaiſe qualité ; qu'il nourrit peu ; qu'il eſt enfin de difficile digeſtion. Ces accuſations ſont ſi mal fondées, que des nations entieres s'en ſervent utilement (*f*) ; & le pain

(*a*) *Virgil.* Georgic. (*b*) *Mund.* p. 116. (*c*) *Bruyerin.* p. 368. (*d*) *Rajus*, hiſtor. plant. p. 1254. (*e*) *Oribas.* (*f*) *Rajus*, p. 1254. *Sehis.* p. 143. *Plin.* l. 18. c. 17.

qu'on en fait pour être deſagréable, n'eſt pas ſi contraire à la ſanté (*a*), qu'on ne puiſſe s'y accoûtumer ; car les peuples ſeptentrionaux d'Angleterre s'en nourriſſent, & ſe portent bien. Mais ce qui releve le mérite de l'avoine ou du gruau, c'eſt que les Médecins (*b*) d'Angleterre en font comme de l'orge les bouillons ordinaires de leurs malades : ils en préparent encore des bouillies, des crêmes, & des breuvages très-agréables au goût, & très-utiles à tout le monde.

Il eſt donc du gruau comme de l'orge ; tout conſiſte à le faire cuire comme il faut, & à propos, obſervant ſeulement touchant le gruau, que ce ne ſoit pas dans le lait : car chaud comme il eſt, ou plein d'une huile prompte à s'enflammer, il ſe porte avec le lait à la tête, & devient trop bilieux. Mais à cette précaution près, qui regarde ſur-tout ceux que les laitages bleſſent, on tirera du gruau une nourriture très-ſaine, & capable peut-être toute ſeule de conſerver la ſanté pendant le Carême, & même au-delà.

Du moins ceci ſe trouve vrai à l'égard du *ris*, dont on ſçait par expé- LE RIS.

(*a*) *Rajus* ; hiſt. plant. p. 1254. (*b*) *Rajus*, ibid.

rience que plusieurs personnes font presque tout leur Carême. Quelques-uns (a) comptent le ris parmi les grains dont on fait le pain : d'autres (b) le mettent au nombre des légumes. Mais quel qu'il soit, nous le tenons des *Indes* ; d'où il est passé en *Egypte*, en *Espagne*, en *Italie*, &c. Il faut pourtant faire observer une lourde faute dont on charge *Pline*, en lui faisant dire (c), que de son tems on préparoit en Italie une ptisanne de ris (d). Que la chose soit vraye ou non en elle-même, on sçait du moins par les soins & l'habileté du célébre auteur, à qui nous devons l'excellente édition du nouveau Pline, que cet historien ne parle point de l'Italie dans cet endroit. L'erreur vient de deux petits mots dont on a fait un seul, qu'on a joint, pour lui donner quelque sens, à la phrase suivante. On a donc fait *Italica* de *& alica*, qui fait la phrase précédente (e). Cette correction supposée, il est certain que Pline fait les Indiens les premiers auteurs du ris, comme tout le

(a) *Plin. Cels. M Ray*.p.1246. (b) *Galien*. (c) L. 18. c. 7. (d) Italica oryza gaudent ex qua ptisanam conficiunt. (e) Vid. *le Pline du R. P. Hardouin*, l. 18. p. 457. lig. 11. & 12.

monde en convient, & il se trouve disculpé de cette bévûe, & rétabli dans l'honneur qu'il méritera de plus en plus dans le monde litteraire, depuis que ce sçavant auteur a sçu l'affranchir de toutes les imaginations, que l'ignorance & le préjugé lui avoient attribué.

Mais pour revenir au ris, il paroît qu'il n'étoit guéres connu du temps d'Hippocrate, puisqu'il n'en dit rien; mais les Romains le connoissoient dès le premier siécle de l'Eglise, car *Celse* qui vivoit sous *Tibere* en fait mention; & les *Grecs* dès le second, puisque *Galien* en établit les qualités; & *Athénée* (*a*) qui étoit du même siécle, parle d'un pain qu'il appelle, *panis ornidæ*, qui étoit un pain de ris. C'en est assez pour confirmer par son antiquité la réputation qu'il s'est acquise dans les derniers siécles; réputation d'autant mieux établie, qu'elle est fondée sur l'usage journalier des grands empires & des peuples les plus robustes, tels que sont les *Turcs*, les *Syriens* (*b*), les *Egyptiens*, les *Indiens*, qui vivent principalement de *ris*. Aprés cela, on ne comprend pas pourquoi on a voulu

(*a*) Deipnosoph. l. 3. p. 110. f. (*b*) *Raj.* hist. plant. p. 1246.

faire passer le ris, pour être peu nourrissant (*a*), tandis sur-tout qu'on lui reproche un défaut contraire, qui est de trop engraisser (*b*), & qu'on l'ordonne aux phthisiques (*c*), & dans toutes les occasions où il faut redonner des forces & de l'embonpoint. D'autres disent qu'il fait des obstructions, qu'il cause des indigestions & des pesanteurs d'estomac; mais de sçavans Médecins le justifient sur ces accusations, & font voir qu'on lui ôte ces inconveniens, s'il y est sujet, par la maniere de le cuire & de l'apprêter (*d*). Il s'en trouve encore qui le font passer pour grossier & trop rafraîchissant, d'autres le croyent chaud & desséchant, les plus sages jugent qu'il est temperé. Du moins est-il certain qu'il ne peut être bien froid, puisque Pline (*e*) rapporte qu'on en tiroit de son tems une huile abondante, ce que l'analyse, des Chymistes confirme (*f*), & ce qui est encore invinciblement prouvé, par cette liqueur ardente que les Indiens en préparent, (*h*) & qu'ils nomment *Arak*. (*i*)On peut

(*a*) *Dioscorid.* l. 2. c. 87. *Gal. Ætius Orbis. Paul. Ægin.* (*b*) *Nonn. Gontier*, &c. (*c*) *Sebis*, &c. (*d*) *Sebis*, p. 152. *Nonn. Gontier.* (*e*) *L.* 15. c. 7. (*f*) *M. Lemery*, des alimens, p. 101. (*g*) *Bruyerin.* p. 369. (*h*) *Raj.* hist. plant. p. 1246.

donc aſſurer que le *ris* eſt très-ami de la ſanté, & qu'il a moins d'inconvéniens que bien d'autres alimens qu'on loue en charnage. Auſſi remarque-t-on en lui une douceur de ſubſtance, & une ténuité de parties, qu'on ne trouve preſque dans aucun autre. Il fournit d'ailleurs une gêlée légere ſemblable preſque à la lymphe; & ceux qui en auront fait uſer à propos à leurs malades, remarqueront en lui une vertu diuretique très-eſtimable, qui va à délivrer le ſang de ſes ſéroſités impures, ſans le mettre en *colliquation*. D'ailleurs, tandis qu'il *abſorbe les ſels vicieux* qui gâtent le ſang & les liqueurs, il revêt intérieurement les parties ſolides d'un enduit, ſemblable à celui qu'elles ont naturellement, & conſerve par là leur ſoupleſſe & leur fléxibilité.

C'en eſt peut-être trop touchant ces alimens; mais on leur rend ſi peu de juſtice dans le monde, qu'on nous pardonnera bien d'être entré dans un ſi long détail: ne fût-ce que pour raſſurer les eſprits, & détruire les préjugés qu'on avoit là-deſſus: du reſte on ſe promet de la bonne intention qu'on

a eue en ceci, beaucoup d'indulgence pour l'entreprise.

## CHAPITRE XII.

### *Des* Racines *dont on use en Carême.*

RACINES. TOUT le monde convient des bonnes qualités des *racines*; mais on estime en particulier celles dont on use en Carême, du moins n'ont-elles point si fort encouru, ce semble, l'indignation du public, que la plûpart des autres nourritures de ce temps. Mais on en aura encore meilleure opinion, quand on fera réflexion que les racines sont comme les dépositaires de toute la vertu (*a*) de la plante, & qu'elles sont les reservoirs naturels, où s'amasse & se conserve tout ce qui doit se développer dans les feuilles, dans les fleurs & dans les fruits. On possede donc dans les racines des *extraits* naturels des plantes qui doivent naître, & ces sortes d'*extraits* doivent être d'un grand secours pour la santé. En effet, il n'y a guéres d'alimens,

(*a*) *Schroder*.in mess. Medic. spagyric. p.61.62.

sans

ſans même excepter les chairs des animaux, qu'on trouve plus univerſellement loüée dans les auteurs, que les racines ſouvent même les plus vulgaires. Il eſt vrai que tout paroît encore *fixe (a)* & concentré dans la racine de la plante ; mais cela même bien entendu, fait la bonté & la ſûreté de cette ſorte de nourriture : car il n'eſt pas toujours ſûr de mettre dans nos corps des matiéres volatiles, ou déja développées. Nos organes tendres & ſenſibles comme ils ſont, & les liqueurs qui nous font vivre étant auſſi ſujettes à *s'exalter* & à prendre l'eſſor, demandent ce ménagement, qu'on ne leur préſente que des matiéres qui ne les maîtriſent point, ou qui ne s'oppoſent pas à leurs actions & à leurs manieres, mais qu'ils puiſſent tourner & accommoder à leur nature & à leurs beſoins. Or tout ce qui eſt trop déployé & trop vif, eſt moins propre à ſe ſoumettre à l'action des organes, qui doivent les préparer pour les beſoins de l'animal, qu'à agir de ſoi-même ſur les organes, & ſur les liqueurs, & à menacer par là l'œconomie des fonctions,

(a) Ibid.

& à faire mille maux. On peut donc trouver dans les racines bien choisies & bien apprêtées, dequoi vivre sainement & commodément pendant le Carême. Cette vérité se trouveroit démontrée par l'exemple de tant de saints solitaires, qui ont vécu des siécles entiers, en n'usant que de certaines racines que nous croirions dangereuses ou malsaines, & par celui de peuples (*a*) entiers qui en composent leur pain, & en font la meilleure partie de leur nourriture. Mais le choix & le détail qu nous allons faire, mettra parfaitemen en sûreté la vie des hommes, & ils trouveront souvent de quoi se passe de dispense pendant le Carême.

SCORSONERE, *ou* SALSIFIX.

Nous commençons par la *Scorsoner* ou *Salsifix* d'Espagne, qu'on pourroi nommer, suivant la pensée d'un célé bre auteur (*b*), la reine des racines. C n'est pas que nous voulions tombe dans tous les excès, où est tombé l Médecin (*c*) Espagnol qui en a fait l'hi toire, & qui parmi beaucoup de véri tés assure trop de choses douteuse Nous rabattrons encore beaucoup d

(*a*) *Les Indiens occidentaux, les habitans d Antilles ne vivent que de pain de cassave.* (*b*) *Go tier*, p. 163. (*c*) *Monard.* de Scorsonera.

ce qu'écrit ſur cette matiere un autre Médecin Allemand (*a*), à qui cependant on doit tenir compte de tant de curioſités & d'éruditions, qu'il a ramaſſées dans un traité fait exprès ſur cette plante ; car ni l'un flatté par la nouveauté de la matiére, ni l'autre emporté par ſon abondance, n'a ſuivi l'exacte vérité. C'eſt comme un héros, que tous les deux parent & habillent à leur maniere. Ce qu'il y a de vrai, c'eſt que s'il eſt des alimens, dont on ait dit plus de bien, il n'en eſt pas dont on ait dit moins de mal. Tout le monde convient que la ſcorſonere eſt une excellente nourriture. Elle étoit déja en honneur du tems de *Dioſcoride* (*b*) qui la louë : ſi quelques Anciens paroiſſent l'avoir peu connuë, (*c*) ou ſi d'autres la trouvoient inutile, (*d*) c'eſt qu'ils n'en parloient que par rapport à la médecine (*e*), qui, ſelon eux, n'en tiroit pas de grands ſecours : mais en ce ſens même de ſçavans Médecins (*f*) en loüent la grande vertu, dans les maladies du foye, & dans

(*a*) *Joan. Michael. Fehrius.* de Scorſonera. (*b*) L. 2. c. 132. (*c*) Voyez *Sim. Paul* p. 479. (*d*) Sine uſu, *Plin.* l. 27. c. 13. (*e*) *Harduin* in *Plin.* ibid. (*f*) *Sim. Paul.* p. 480.

beaucoup d'autres moins (*a*). Au reste, il nous suffit que la bonté de son suc ne lui soit pas contestée, & qu'on ne l'accuse d'aucun inconvénient, pour la mettre au rang des meilleurs alimens. Son goût, sa légereté sur l'estomac, sa facilité à se rompre & à se fondre, l'abondance du suc moelleux & laiteux qu'elle renferme, sont autant de titres de bonté, & autant de raisons de croire, que nulle plante n'a des principes plus justement *exaltez* (*b*), c'est-à-dire, mieux ajustés à notre goût, & plus proportionnés à la nature de notre estomac, plus propres, en un mot, à nous nourrir.

CHERUI. Le *Cherui* est une autre racine qui a paru encore d'un grand mérite (*c*). Son goût est délicieux jusqu'à l'avoir fait nommer, *la racine de sucre*, également bonne aux sains & aux malades (*d*). Il est ami de l'estomac, & par cette raison, il se trouve une des racines pour lesquelles *Celse* (*e*) avoit le plus de prédilection; parce que contre l'ordinaire des autres racines, le cherui ne gonfle & ne fatigue pas l'estomac. On trouve

(*a*) *Gontier*, p. 163. (*b*) *Lemery*, *traité des alimens*, p. 176. (*c*) *Dioscorid. Plin.* l. 19. c. 5. (*d*) *Bruyerin.* p. 543. *Plin.* l. 20. c. 5. (*e*) L. 2. c. 26.

à la vérité qu'il rassasie un peu trop (*a*). C'est pourquoi on dit (*b*) de lui, qu'il ne faut manger que trois cheruis pour être saoul. Mais si ce défaut ne lui vient point de son assaisonnement, c'est l'abondance ou la force de son suc nourricier qui en est la cause : car cette abondance va jusqu'à faire soupçonner cette racine, d'être capable d'allumer les passions. On rapporte là-dessus l'exemple de *Tibere* (*c*), qui pour s'exciter à la débauche en faisoit venir d'Allemagne, d'où on tiroit les bons cheruis. Mais ne seroit-il pas plus à propos de croire, que *Tibere* si porté de lui-même aux excès de la plus honteuse passion, se servoit moins de cheruis pour l'exciter en lui, que pour se rétablir après s'y être abandonné, puisqu'on sçait que les *cheruis* ont une qualité particuliére pour réparer les convalescens (*d*) ? Par cette raison, on ne pourroit que bien penser du cheruis : car enfin, pour le dire ici en passant, il faut fort distinguer entre un aliment, qui par l'*acreté* de ses sucs, & le piquant de son *volatil*, tend à réveiller ou à exciter des idées honteuses, & entre un autre, qui par

(*a*) *Nonn.* p. 77. (*b*) *Plin.* l. 20. c. 5. (*c*) *Plin.* 19. c. 5. (*d*) *Bruyerin.* p. 543. *Plin.* l. 20. c. 5.

l'abondance & la bonté de ses sucs, est capable de relever une nature usée ou abattuë. Celui-là est incommode ou dangereux même aux sains, & celui-ci devient même nécessaire aux malades.

NAVET. On ne sera pas moins étonné des avantages qu'on écrit du *Navet*. *Pline* (*a*) trouve de quoi en faire presque une médecine complete, tant il le trouve bon à bien des maux. Il est (*b*) appellé doux par excellence, parce qu'il passe (*c*) pour le plus doux & le plus agréable de ces sortes de légumes. On estime sur tout sa chaleur (*d*) douce & humectante, qui le rend utile aux (*e*) phthisiques même, & on en préparoit anciennement (*f*) un vin fort recommandé. Ses vertus médecinales sont encore aujourd'hui avoüées; car outre que sa semence a mérité de trouver place dans la *Thériaque*, ils ont en *Dannemarc* une espece de navet, qu'ils estiment particuliérement pour guérir le scorbut (*g*). Il faut pourtant reconnoître, que toute sorte de navets ne sont pas d'un égal prix. Les Romains don-

(*a*) L. 20. c. 4. (*b*) *Sim. Paul.* p. 407. (*c*) *Gontier*, p. 161. (*d*) *Sebis.* (*e*) *Mund.* p. 151. (*f*) *Plin.* l. 14. c. 16. (g) *Raj.* hist. plant. p. 801. ex *Barthol.* in act. med.

noient la préférence, comme nous faiſons nous-mêmes, aux navets de certains terroirs (*a*) : tel étoit alors celui d'Amiterne (*b*), & c'étoit en effet de là qu'on apportoit les bons navets :

*Nos Amiternus ager felicibus educat hortis* (*c*).

Si cependant on demande ce qu'on trouve de ſi recommandable dans le navet, c'eſt qu'il eſt tendre (*d*), & par conſéquent aiſé à digérer ; qu'il nourrit beaucoup (*e*), & qu'il eſt ami des nerfs, puiſqu'il fortifie les yeux & préſerve la vûë (*f*). Quelques modernes (*g*) l'accuſent de gonfler ; mais les anciens qui paroiſſoient en faire un ſi grand uſage, ne lui reprochent pas ce défaut, qui ne lui vient ſans doute que des aſſaiſonnemens qu'on lui donne, ou des autres mets dont on l'accompagne. On le trouveroit encore exempt de crudité, comme ont fait les anciens, ſi on étoit auſſi ſobre & auſſi frugal qu'eux ; témoin ce fameux général des *Romains*, (*h*) que les Ambaſſadeurs des *Samnites*

(*a*) *Comme ceux de Vaugirard.* (*b*) *Amiterne, ville ruinée d'Italie dans l'Abruze* (*c*) *Martial.* (*d*) *Gontier*, p. 161. (*e*) *Nonn.* p. 74. *Mund.* p. 151. (*f*) *Gontier*, p. 161. (*g*) *Bruyerin*, p. 529. (*h*) Curius dentatus. *Plutarque, dans la vie de Caton.*

trouverent au coin de ſon feu, faiſant lui-même cuire des navets, lequel ſous ce triſte équipage, & avec une ſi maigre chere, ſçut non-ſeulement ſe donner une ſanté vigoureuſe, mais mépriſer encore les *Samnites*, & leur donner la loi *(a)*.

PANAIS. Voici une autre ſorte de mets, auſſi négligé aujourd'hui qu'il mériteroit d'être eſtimé, ſi on en croyoit quelques auteurs *(b)*; ce ſont les *Panais*, nom de bon augure *(c)*; puiſque, ſelon ces auteurs, ils ont preſque autant de vertus qu'il y a de maladies, comme ſi le nom de panais ſignifioit la même choſe que *Panacée*, ou reméde à tous maux. Mais c'eſt un équivoque manifeſte, par laquelle on confond le panais *paſtinaca*, avec le *panaces* de *Pline*, dont véritablement il fait une *panacée* *(d)*. Cependant, quoique le *panais* des jardins, dont il eſt ici queſtion ne ſoit pas auſſi merveilleux en médecine, il a toujours paſſé pour un bon aliment: ſon goût & ſon odeur ſont garans de tout le bien qu'on en dit; car l'un & l'autre font ſoupçonner en lui quelque

(a) *Aurel. Victor.* c. 33. (b) *Gontier*, p. 162. (c) *Panais* quaſi panacea. (d) *Plin.* l. 25. c. 4.

chose d'*aromatique* (*a*) qui le rend propre à digérer, à cuire & à perfectionner (*b*) les sucs qui entretiennent la vie, en les rendant plus fluides & plus coulans. Bien éloigné de ce qu'on publie de lui, *qu'il fait de mauvais sucs & des vents*, il ne peut tomber dans cet inconvénient, que quand on en mange avec excès, (*c*) sans quoi il est très-sain (*d*), nourrit beaucoup, (*e*) & prévient au contraire ou détruit la cause des vents (*f*). Cette qualité incisive & attenuante qu'on lui attribuë, est si constamment vraie, qu'on défend les panais aux personnes vives & bilieuses (*g*), de peur de les trop enflammer, tandis qu'on les conseille aux tempérammens froids & pituiteux. Enfin, le panais est la seconde racine à qui *Celse* (*h*) fait grace. Car quoiqu'il soit dans la pensée, que toutes les racines sont incommodes à l'estomac, il en excepte les panais. Il faut seulement les choisir jeunes, tendres, & après qu'ils auront passé l'hiver; parce que la gelée les rend plus délicats (*i*), & qu'ils devien-

(*a*) *Nonn.* p. 76. *Bruyerin.* p. 541. *Raj.* p. 410. (*b*) *Raj.* p. 410. (*c*) *Bruyerin.* p. 541. (*d*) *Raj.* p. 410. (*e*) Ibid. *Nonn.* p. 76. *Gontier*, p. 161. (*f*) *Gontier*, p. 162. (*g*) Ibid. (*h*) L. 2. c. 25. (*i*) *Raj.* p. 410.

nent dangereux, quand ils ſont trop vieux : & alors ils ſont ennemis des nerfs, cauſent des engourdiſſemens (*a*), des délires, & attirent même la folie: (*b*) ainſi, tant de belles qualités qu'on louë dans les panais, ne les exemptent point de défaut. On les croit encore des plus contraires à ceux qui ont à vivre dans la continence, comme s'ils étoient capables de gagner ou d'attendrir les cœurs (*c*) ; qualité ſans doute peu convenable à l'eſprit du Carême. Ce ſoupçon leur vient de la grande vertu qu'ils ont de pouſſer par les urines : en effet, tous les diuretiques un peu forts, ſoit par leur acreté, ſoit en déterminant le ſang & les eſprits vers les parties baſſes, ſont ſujets à troubler l'imagination ou à remuer les ſens : mais comme cette vertu diuretique ſe remarque ſur-tout dans le panais ſauvage, en qui tout eſt plus acre & plus exalté (*d*), ce ſera le panais ſauvage dont les perſonnes ſages auront à ſe garder ; mais la précaution ne ſera pas difficile, puiſque nous ne prétendons recommander que le panais de jardin ſi différent du ſauvage, ſi bien

(*a*) *Mund.* p. 152. (*b*) *Raj.* p. 410. (*c*) Paſtinaca à nonnullis *Philtron* vocatur. *Nonn.* p. 77. Orpheus amatorium ineſſe ſtaphilino (*paſtinacæ*) dixit. *Plin.* l. 20. c. 5. (*d*) *Camerar.* epitom.

corrigé, & si parfaitement adouci par le changement du terroir, & par les soins du jardinier, qu'autant que le sauvage est acre & de haut goût, autant le domestique est doux & sucré.

CAROTTES.

Quelques-uns (*a*) confondent les *Carottes* avec les panais ; on en voit un exemple dans *Athénée* (*b*), où *Diocles* paroît de ce sentiment (*c*). On pourroit cependant y trouver quelque différence ; mais il suffit pour nous de remarquer, qu'elles passent pour être aussi d'une qualité louable, & capables de nourrir beaucoup (*d*). On les accuse d'être un peu pesantes sur l'estomac, & de causer des vents (*e*). Mais comment accorder ces prétendus défauts, avec ce que d'autres en disent, qu'elles sont chaudes, apéritives, diuretiques (*f*), & qu'elles soulevent les sens (*g*). Il paroît donc qu'elles ne sont pas moins utiles à la vie que les panais, & qu'on doit pour la bonté, les mettre dans le même rang.

BÉTERAVES.

Les *Poirées* ou *Bétes* en général étoient autrefois fort décriées ; c'étoit, disoit-on, un aliment fade ou insipide, qui ne devoit nourrir que des gueux, &

(*a*) *Mund.* p. 152. *Sebis.* p. 397. (*b*) L. IX. (*c*) L. I. de tuend. sanit. (*d*) *Ibid. Mund.* p. 152. (*e*) *Sebis.* p. 397. (*f*) *Lemery*, Traité des alimens, p. 174. (*g*) *Mund.* p. 152.

qui ne pouvoit valoir quelque chose, qu'à force de *vin* & de *poivre* :

*Ut sapiant futuræ fabrorum prandia betæ,*
*O, quàm sæpè petet vina piperque coquus!* (a)

On ajoûtoit (b), qu'elles étoient froides, aqueuses, terrestres & flatteuses; d'autres (c) au contraire les trouvent trop chaudes, dessêchantes & *nitreuses*. Enfin, il y en a qui les croyoient d'une qualité loüable (d), du moins leur a-t-on toujours accordé la vertu de lâcher le ventre assez heureusement :

*Et pigro ventri non inutiles betas.* (e)

Mais tout ceci doit s'entendre des *bétes* qu'on nomme vulgairement *poirées blanches*, qui cependant ne méritent pas tout le mal qu'on en a dit, puisque les *cardes* qu'on en prépare, n'incommodent personne de tous ceux qui en mangent modérément.

La béterave pourroit bien partager ces mauvaises qualités, puisque toutes les espéces de bétes ou poirées *sympatisent* (f) entr'elles. Cependant l'usage est pour celle-ci ; on en fait des salades

(a) *Martial.* l. 13. epigr. 13. (b) *Nonn.* p. 44. (c) *Gontier*, p. 138. *Galen.* l. II. de alim facult. c. XLIII. (d) *Athen.* l. II. (e) *Martial.* epit. (f) *Camerar.* l. 3. epigr. 37.

cuites, que tout le monde paroît approuver, & on ne voit pas qu'il en arrive d'inconvénient. Si elles ſont terreſtres, elles ſont d'ailleurs tendres, molles & adouciſſantes; & avec ces qualités, elles peuvent être utiles aux jeunes gens, aux bilieux & aux eſtomacs échauffés. Du reſte, tout ce qui eſt groſſier ou terreſtre, ne doit pas pour cela être proſcrit en médecine. Les terres *alkalines* & *abſorbantes* en ſont des preuves, & peut-être trouveroit-on dans les alimens terreſtres des *alkalis* naturels, d'autant meilleurs, qu'ils ſont adoucis & préparés des mains mêmes de la nature, qui offre ainſi ſous la forme d'un aliment vil & ſouvent mépriſé un reméde (*a*) auſſi puiſſant & plus ſûr que tous les *alkalis terreux*, *fixes* ou *ſalins*.

Les *Topinambours* feroient peut-être encore une eſpece de ces *abſorbans* naturels; ce ſont des éponges fines, capables de boire & de s'impregner de mauvais ſels, qui cauſent nos maux; aiſés d'ailleurs à ſe diſſoudre & à ſe fondre, ils entraîneroient par les urines les ſels dont ils ſe feroient chargés. Mais

TOPINAMBOURS.

(*a*) Optima remedia pauperrimus quiſque cœnat. *Plin.*

ſans tous ces égards, on ne peut conteſter aux topinambours d'être tendres & d'avoir un goût aſſez agréable : en faudroit-il davantage pour mériter place entre les bons alimens, ſi on ajoûte ſur-tout qu'ils ont quelchoſe d'*anodin*; parce qu'ils ſont en effet preſque dépouillés de ſel (*a*), & pleins au contraire d'un *phlegme* gras, & d'un ſuc huileux qui les rend adouciſſans? On ne remarque effet en eux aucun vice capital : s'ils nourriſſent peu, ils le font utilement & ſans danger. Ce qu'on peut aſſurer, c'eſt que des perſonnes infirmes & des eſtomacs foibles, n'ont reſſenti aucune incommodité de leur uſage.

Ce ſeroit ici le lieu de parler des *oignons*, des *poireaux*, &c. comme appartenans en quelque maniere aux racines : mais outre qu'ils ſont plutôt du genre des *bulbes*, ils ſe repréſenteront plus naturellement, lorſque nous aurons à parler des aſſaiſonnemens des nourritures de Carême.

(*a*) *Lemery*, Traité des alim. p. 158.



## CHAPITRE XIII.

### *Des* herbages *dont on uſe en Carême, &* *premiérement des* ſalades.

LES mets de légumes cruds, contre leſquels le monde, & les Sçavans mêmes, ſe ſont ſi fort laiſſé prévenir, furent autrefois la nourriture (*a*) ordinaire des hommes. Ceci doit s'entendre de ces tems d'innocence, où les jardins en honneur fourniſſoient à l'entretien des familles (*b*), & faiſoient l'occupation des plus honnêtes gens (*c*): juſques-là, qu'ils ne dédaignoient point alors de ſe faire des titres de nobleſſe, (*d*) & d'emprunter des noms de légumes, qui réuſſiſſoient particuliérement dans leurs jardins. Tels furent les *Lactucins* (*e*) dans Rome, qui ſe faiſoient honneur de ce nom, parce que les meilleures laitues ſe cultivoient chez eux. De là vinrent encore les *Fabius*, les *Lentulus*, les *Cicerons*, les *Piſons*, pour des raiſons ſemblables; & les *Pilcurs*, (*Pi-*

(*a*) *Plin.* l. 19. *c.* 4. (*b*) *Ibid.* (*c*) *Colum.* l. 12. *c.* 4. *Plin.* l. 18. *c.* 3. (*d*) *Plin.* l. 19. *c.* 4. (*e*) *Ibid.*

*lumni* ) pour avoir trouvé la maniere de se servir du *pilon*. Mais alors les herbages étoient trés-simplement apprêtés ; on les mangeoit cruds , & c'étoit la commodité qu'on y trouvoit : au reste, il paroît qu'on n'y faisoit pas grande façon ; puisque c'étoit une espéce de deshonneur , de ne pouvoir se passer d'assaisonnement trop recherché ( *a* ), dans la pensée où on étoit , qu'un légume bien cultivé & bien choisi portoit sa sauce. (*b*) C'étoit à ces sortes de mets que ces sages ménagers du tems la chose du monde dont il est glorieux à un honnête homme d'être avare (*c*) donnoient encore la préférence , parce qu'il ne falloit que peu de tems , & encore moins de bois & de feu , pour se préparer à manger. C'étoient , disoient-ils, des mets toûjours (*d*) prêts , puisqu'on les mangeoit cruds : & c'est en ce sens que *Pline* a dit , que les salades étoient aisées à cuire (*e*) , parce qu'il venoit de dire qu'il ne falloit ni bois , ni feu pour les apprêter , conformément à la force du mot *acetaria* , qui signifie une cho-

(*a*) Id erat oleo parcere , nam gari desideria etiam in exprobratione erant. *Plin. ibid.* (*b*) Damnantes pulmentaria, quæ pulmentario indigerent. *Ibid.* (*c*) *Senec.* (*d*) Expedita res & parata semper. *Plin.* l. 19. c. 4. (*e*) Acetaria facilia concoqui. *Ibid.*

se qui se prépare aisément, sans trop de tems, ni de travail *(a)*. Cette expression *(b)* cependant coûte cher aujourd'hui à ce sçavant historien ; on le fait passer pour ignorant, & pour malhabile *(c)* en Médecine ; comme s'il avoit voulu dire que les salades sont faciles à digerer dans l'estomac. Mais on aura occasion *(d)* de le disculper même sur ce sentiment, si on veut absolument que ç'ait été le sien. On le traite encore aussi mal, pour avoir dit que les salades n'augmentoient pas l'appétit du pain ; comme s'il avoit prétendu dire que les salades diminuoient l'appétit, au lieu qu'il a voulu dire que les salades faisoient qu'on mangeoit moins de pain ; suivant l'observation vulgaire & triviale, qu'on mange plus de pain seul, que quand on le mange avec des fruits ou des légumes.

On dira peut-être que les salades prises au sens que nous venons de leur donner, c'est-à-dire, pour tous les légumes frais & cruds qui nous viennent des jardins, (car on appelloit autrefois

(*a*) Acetaria quasi acedaria ab à priv. & κήδομαι, quòd exiguam vel nullam poscerent curam. *Ann.* in Plin. (*b*) Facilia concoqui. (*c*) *Bruyerin*. p. 454. (*d*) *Goutier*, p. 181.

les jardins *acetaria* ) ne ressemblent pas aux nôtres. En voici une autre preuve. Il est certain que les anciens avoient des colations & des entrées de table, qui approchoient fort de nos salades ; c'étoient des légumes frais ou salez *(a)*, souvent des *œufs (b) ou des olives.*

*Inchoat atque eadem finit oliva dapes (c).*

Et parmi les légumes, c'étoient les *laitues (d)*, la *chicorée (e)*, le *pourpier (f)*, qui étoient les plus ordinairement employés dans ces entrées. Ils les assaisonnoient avec le vinaigre *(g)*, & la saumure de *maquereau* ; & c'est de cette saumure qu'il faut entendre le *garum*, *(h)* si renommé *(i)* & si précieux dans l'antiquité, qu'il faisoit les délices des meilleures tables :

*Accipe fastosum, munera rara, garum (l).*

Car on le rendoit acide (*m*) ou vineux, (*n*) en y ajoûtant du vin ou du vinaigre.

(*a*) *Athen.* l. 2. &c. (*b*) *Cicero*, epist. *Porphyrius*, l. 11. (*c*) *Martial.* l. 13. epigr. 35. (*d*) Prima tibi dabitur ventri lactuca movendo. *Martial.* (*e*) *Columel.* (*f*) *Plin.* l. 20. c. 20. (*g*) *Galen.* l. 2. de alim. (*h*) *Plin.* l. 32. c. 11. (*i*) Nobile nunc sitio luxuriosa garum. *Martial.* (*l*) *Martial.* l. 13. epigr. 97. (*m*) Oxygarum. *Apitius*, de re culinaria. l. 1. c. 6. (*n*) Oenogarum. *Idem.* l. 7. c. 16.

Or ces légumes ne ſont-ils pas les mêmes dont nous compoſons nos ſalades ? & les aſſaiſonnemens, à peu de choſe près, ne ſont-ils pas de même nature ? Car c'eſt par-tout du vinaigre ; & ſi le *garum* n'étoit pas ſi doux que l'huile, il devoit du moins être mou & onctueux, puiſque ce n'étoit que le ſang & la graiſſe même du poiſſon, dont on compoſoit cette ſorte de ſaumure (*a*). On ſçait d'ailleurs qu'ils y ajoûtoient ſouvent de l'huile (*b*), pour en faire leur *elæogarum* ; & alors on trouvera un rapport preſque entier entre leurs ſalades & les nôtres. Au reſte, cette ſorte d'aſſaiſonnement ne doit point paroître ſi étrange ; on prépare encore aujourd'hui des mets, avec le ſang & la graiſſe des animaux, dont le goût n'eſt peut-être pas moins bizarre, & deſquels la ſanté n'a pas moins à ſouffrir. Mais ce qui fait le plus à notre ſujet, nous avons la ſalade d'*anchois*, qui ſe trouve aujourd'hui place dans les meilleures tables, & qui reſſemble fort au *garum* des anciens, lequel peut-être n'en

(*a*) *Ils appelloient cette liqueur* liquamen, *dont on voit des préparations dans Apitius*, de re culin. l. 1. c. 6. *& des imitations dans Platine de Cremone*, l. 11 1. p. 164. (*b*) *Nonn.* de *re cibar.* p. 419.

étoit qu'une compoſition (*a*), puiſqu'il y en avoit de tant de ſortes (*b*) :

*Jam patinas implebo meas, ut parcior ille*
*Majorum menſis, apuarum ſuccus inundet* (*c*).

Il eſt donc comme prouvé, que les ſalades ſont auſſi anciennes dans le monde, que la bonne chere, qui en corrompit trop tôt la ſimplicité & l'innocence. Mais celles dont nous venons de parler, ne conviendroient ni à l'eſprit du jeûne, ni à la ſanté. Auſſi ne ſont-ce pas celles-là dont nous croyons l'uſage utile & tolérable en Carême : nous ne conſeillerions que celles qui ſe préparent avec les légumes frais, cuits ou cruds : & ſi nous avions en accorder de choſes ſalées, ce ne ſeroit que de celles qu'un uſage raiſonnable a autoriſées, & dont la ſanté ne ſouffre pas. A ce compte, on trouvera dans les ſalades même dequoi conſerver ſa ſanté, & dequoi ſoulager les ennuis du Carême.

(*a*) *Plin.* l. 31. c. 8. *garum* cœpit confici ex piſciculo minimo. Aquam noſtri, galli *anchois*. (*b*) Vid. Geſponic. *Conſtant.* l. 20. c. ult. (*c*) *Auſon.* epiſt.

## CHAPITRE XIV.

*Des sortes d'herbages frais, dont on fait des salades cuites ou crues.*

ON pourroit bien s'aider de la *Chicorée* pour passer le Carême, puisqu'on s'en nourrissoit assez commodément autrefois (*a*). CHICORE'E

*—— Me pascunt olivæ,*
*Me cichorea, levesque malvæ* (*b*).

On ne connoît guéres en effet de légume plus ami de tous les visceres (*c*), plus propre à dépurer le sang (*d*), & à en éteindre les mauvais levains : de sorte qu'on appelle la chicorée le *spécifique* du foye (*e*). Les anciens la croyoient même bonne à tout, & par cette raison l'appelloient *pancration* (*f*). Les modernes n'en ont pas dit moins de bien, puisqu'ils trouvent en elle dequoi prévenir ou guérir les maux, soit qu'ils

(*a*) *Galen.* l. 8. de compos. medic. sec. loc. (*b*) *Horat.* l. 1. Od. 31. (*c*) *Sim. Paul.* botan. 291. (*d*) *Hoffman.* in schrod. in mess. spargyr. p. 3. 88. (*e*) *Ibid. Plat. Crem.* de tuend. val. l. 4. (*f*) *Plin.* l. 20. c. 8.

viennent de trop d'ardeur dans le ſang ou dans l'eſtomac, ſoit qu'ils viennent par une raiſon contraire (*a*). Car ſi l'on a beſoin d'un remede pour délayer le ſang, le tempérer, & le faire circuler ſans trouble, la chicorée blanche opére ces bons effets : ſi on a beſoin de quelque choſe de plus actif, qui puiſſe y détruire les mauvais aigres, qui gâtent ſa tiſſure, & en interrompent la circulation, on tirera ces ſecours de la chicorée ſauvage ; la bonté de la chicorée ſe remarque encore, en ce qu'elle eſt de ces plantes, qu'on peut donner en ſûreté en ſalade aux infirmes, ou aux convaleſcens (*b*). On reconnoît encore en elle, ſur-tout dans la ſauvage, une vertu merveilleuſe pour ſoulager la goutte, en ceux qu'une bile trop *exaltée* & trop ardente (*c*), rend ſujets à ce triſte mal. Enfin, elle ſoulage particuliérement dans les affections *mélancoliques*, (*d*) où un ſuc *atrabilaire* a beſoin d'être châtié par un autre, qui le pénétre ſans l'effaroucher, & qui le détrempe ſans le morfondre : car la chicorée a ſur-tout cette belle qualité, de tempérer le

(*a*) *Hoffman.* de med. officin. p. 211. (*b*) *Plat. Crem.* de ſanit. tuend. l. 4. *Gontier*, p. 135. *Rajus*, hiſt. plant. 1255. (*c*) *Spigel.* de arthritid. p. 87. (*d*) *Joan. Rhod.* obſ.

ſang ſans refroidir l'eſtomac *(a)* : choſe ſi difficile, & ſi rare, ſelon les anciens, & dont les modernes trouvent la raiſon dans *les amers*, qui par leurs vertus *alcalines* corrigent l'*acide* de la bile & du ſang, & par là rétabliſſent l'eſtomac. Une herbe ſi ſouveraine doit certainement être d'un grand ſecours en Carême, pour prévenir les infirmités, ou pour les guérir. Il en eſt pourtant un autre, dont on peut jouir dans ce tems, quand la ſaiſon en eſt un peu favorable, dont la chicorée ne fait encore qu'imiter les vertus *(b)*.

C'eſt la *Laitue*, ce légume innocent *(c)* par excellence, bon à tout état, de ſanté ou de maladie, LAITUE.

*Jamque ſalutari properet lactuca ſopore*
*Triſtia quæ relevet longi faſtidia morbi (d).*

convenable à tout âge, ſuivant l'exemple de *Galien (e)*, qui dans ſa jeuneſſe trouva dans la laitue crue, le remede propre à ſes ardeurs d'eſtomac, & dans ſa vieilleſſe la guériſon de ſes inſom-

(*a*) *Hoffman.* de medic offic. p. 207. *Sebis.* p. 362. (*b*) *Gontier*, p. 134. (*c*) Olus innocentiſſimum *Galen.* (*d*) *Columel.* Vid. *Nonn.* p. 39. (*e*) L. 2. de alim. facult.

nies. Si on la mange au commencement du repas, elle aide à la digeſtion, & tient le ventre libre :

*Prima tibi dabitur ventri lactuca movendo*
*Utilis* (*a*).

Si on en uſe à la fin du repas, elle provoque un doux ſommeil :

(*b*) *Grataque nobilium requies lactuca virorum* (*c*).

Il s'en eſt même trouvé qui mangeoient la laitue dès le matin (*d*), pour ſe tenir la bouche & l'eſtomac frais. Mais ce qui fait le plus parfait éloge de la laitue, eſt cette fameuſe (*c*) ſtatue que le peuple Romain fit dreſſer près du temple d'*Eſculape*, en mémoire de la guériſon d'*Auguſte*, & à l'honneur de *Muſa* ſon médecin, qui dans un mal deſeſperé trouva le ſecret de guérir cet Empereur, en le mettant à l'uſage des laitues. Elle eſt en effet d'un ſuc très-louable (*f*), très-nourriſſant (*g*), propre à faire beaucoup de ſang (*h*), & à augmenter le lait (*i*), d'où elle ſemble avoir pris ſon nom, ou de ce qu'elle-même abonde en ſuc

(*a*) *Martial.* l. 11. epigr. 53. (*b*) *Nonn.* p. 39. (*c*) *mieux que* ciborum. *Nonn.* p. 39. (*d*) *Ariſtoxéne dans Athénée.* (*e*) *Sueton. Plin.* l. 19. c. 8. (*f*) *Sebis.* p. 352. (*g*) *Gerpon.* l. 12. c. 13. (*h*) *Plin.* p. 428. (*i*) *Sebis*, p. 352.

laiteux

*a*) laiteux, ſi propre à augmenter en
nous tous les ſucs nourriciers. Tant de
belles qualitez lui viennent ſans doute,
de la convenance qu'elle a avec l'eſto-
mac, dont elle aide la digeſtion, & dont
elle prévient les cruditez & les vents.
*b*) On l'a trouvée enfin ſi tempérée,
& ſi adouciſſante, que l'antiquité, &
ſur tout les diſciples de *Pithagore*, l'ont
crue ſpécifique pour réprimer l'ardeur
des paſſions, & pour aider les ſages à
vivre dans la continence : c'eſt pour-
quoi ils lui avoient donné le nom d'*Eu-
nuchion* (*c*). *Hippocrate* (*d*) l'accuſe
d'affoiblir le cerveau ; & delà ſans dou-
te eſt venue la penſée qu'elle nuiſoit à
la vûe : mais outre que ceci doit s'en-
tendre de l'abus qu'on en feroit, cela
pourroit encore arriver de la mauvaiſe
maniere de l'accommoder. Car toute
préparée comme elle eſt par les ſoins
de la nature, elle en aime la ſimplicité :
juſques-là, qu'elle perd de ſes avantages
ſi on la fait cuire, parce qu'alors, ſuivant
le même *Hippocrate* (*e*), elle expoſe
l'eſtomac aux plus terribles accidens (*f*).

(*a*) *Geopon.* l. 12. c. 13. (*b*) *Plin.* p. 428. *Plat.
Cremon.* l. 4. (*c*) *Plin.* l. 20. c. 7. *Athenée Dei-
pnoſoph.* l. 2. (*d*) L. 2. de vict, rat. p. 3. 29. (*e*)
*Epid.* l. 7. (*f*) *Au* cholera morbus.

Auſſi *Galien* (*a*) la mangea-t-il toûjours crue; & il ne la fit cuire, que quand ſes dents affoiblies par ſon grand âge le mirent dans cette néceſſité.

CERFEUIL. Si on avoit à craindre quelque choſe des ſalades, ou parce qu'elles ſeroient crues, ou trop rafraîchiſſantes, on trouvera dans le *Cerfeuil* un correctif très-innocent : car il échauffe & deſſéche (*b*), quoi qu'en penſe le commun des hommes, qui le croit rafraîchiſſant; & il fait tout ce qui convient à une plante, qui a quelque choſe de vif (*c*) & d'*aromatique*. Elle eſt en effet pleine d'un *volatil* (*d*) *huileux*; & par cette raiſon elle perd beaucoup de ſa force ſur le feu (*e*). C'eſt auſſi pourquoi il faut la manger crue en ſalade, ou en avaler le ſuc, comme un excellent remede dans beaucoup de maux : car le cerfeuil eſt apéritif, diuretique; il leve les obſtructions (*f*) purifie le ſang (*g*), en rompt les digues, & en diſſout les *coagulations*. Tant de bons effets s'opérent d'ailleurs ſans trouble, ſi malaiſé à conſerver avec les *volatils*, qui

(*a*) L. 2. de alim. facult. (*b*) R. *Moreau. Nonn* *Hoffman*, &c. (*c*) *Rajus*, p. 430. (*d*) *Lemery traité des alim.* p. 144. (*e*) *Bruyerin*, p. 487 *Gontier*, p. 146. (*f*) *Rajus*, p. 430. (*g*) *Gontier* p. 146.

ordinairement apportent le tumulte & la confuſion ; or ce privilege lui vient de ce qu'il a quelque choſe d'*anodin* (*a*). Auſſi tous les Auteurs lui accordent-ils la vertu de procurer un doux ſommeil, à raiſon ſans doute des parties *ſulfureuſes* (*b*), dont il eſt composé. On reconnoît encore dans le cerfeuil une qualité propre à corriger les ſucs mélancoliques : d'où vient qu'on dit qu'il excite la joie. On auroit mille autres merveilles à dire à ſon avantage, ſi on en croyoit un Médecin Suiſſe (*c*), qui trouve preſque du divin dans cette plante. Mais il faudroit aimer autant que lui l'*enthouſiaſme*, le *faux ſublime*, & le pompeux galimathias des *Alchymiſtes*, pour donner dans ces réveries, comme parle un célébre & ſçavant Médecin (*d*). Il nous ſuffit d'avoir dans cette plante tout à la fois & de quoi conſerver la ſanté, & de quoi la réparer.

PIMPRENELLE.

La *Pimprenelle* eſt encore une de ces menues herbes, dont on ſe ſert pour corriger la crudité ou la fadeur des ſalades ; car ce n'eſt pas une de ces herbes qu'on appelle froides (*e*), propres à

(*a*) Sedativum archæi. *Hoffman*, in ſchroder. in eſſ. ſpargyr. p. 381. (*b*) *Lemery*, *traité des alim.* 144. (*c*) *Thurneiſſerus Baſilenſis*. (*d*) *Ren. Moreau*, in ſch. Salern. p. 393. (*e*) *Sim. Paul.* botan. 116.

morfondre les eſtomacs : au contraire, elle les échauffe (*a*), & les fortifie par cette vertu aſtringente (*b*), que tout le monde lui donne, & qui la rend recommandable auprès des bons Auteurs dans toutes les hémorragies (*c*), & dans la dyſſenterie, parce qu'on la croit capable de rétablir le reſſort des fibres. Elle eſt faite d'ailleurs pour purifier le ſang (*d*), ce qui lui a fait donner le nom de *ſanguiſorba* ; comme ſi elle s'imbiboit de tous ſes mauvais levains, & comme ſi elle détruiſoit ceux qui entretiennent cette maladie. Cette plante abonde encore dans un *volatil* (*e*), mais doux & tempéré, qui la rend vulnéraire (*f*), cordiale, & (*g*) propre à réſiſter aux venins les plus affreux, puiſqu'on la croit capable de guérir ou de préſerver de la rage (*h*). Avec tant de belles qualitez, ne peut-on pas la croire très-eſtimable, & en faire un excellent aliment ?

CRESSON. Si tout ceci ne ſuffit pas pour raſſurer le monde contre la crudité des ſalades, on a enfin le *Creſſon*, cette plante ſi recommandée par les anciens pour

(*a*) *Gontier*, p. 144. (*b*) *Sebis*, p. 378. *Rajus*, p. 401. (*c*) *Rajus*, ibid. (*d*) *Gontier*, p. 144. (*e*) *Sim. Paul.* p 116. (*f*) *Gontier*, p. 144. (g) *Rajus*, p. 401. (*h*) *Palmarius*.

tarir les causes des maladies les plus rebelles, telles que sont les affections *mélancoliques*, *rateleuses*, *hypocondriaques* (*a*); & si célébre aujourd'hui pour guérir le *scorbut*, la terreur des gens de mer, & un des fleaux de la médecine. Il y a déja longtems que les *Perses* (*b*) connoissoient le prix & la valeur de cette plante, dont ils nourrissoient leurs enfans, pour les préserver de maladies, & pour affermir leurs corps contre le travail: aussi remarquoit-on qu'après les batailles, les corps morts des *Persans* demeuroient fermes, & longtems sans se corrompre; au lieu que ceux des *Romains* n'étoient plus reconnoissables quatre jours après (*c*). Cette plante paroîtroit donc faite pour conserver la vie, puisqu'elle préserve presque de la corruption. On doit cependant en user modérément, & avoir égard aux tempéramens; car elle porte quelque chose de mordant, d'acre, & de brûlant (*d*):

*Dicunt ferventes quod habent nasturtia*
*vires* (*e*).

(*a*) *Sebis*, p. 365. (*b*) *Moreau*, in sch. Salern. . 481. *Gontier*, p. 144. (*c*) *Ammian. Morellin.* 19. (*d*) *Scholiastos Nicandri.* (*e*) *Macer.* de Nasurtio.

On a reconnu d'ailleurs, quoi qu'en dise *Pline* (*a*), qu'elle allume le ſang, & qu'elle eſt contraire à la continence (*b*) : auſſi eſt-elle un diurétique (*c*) puiſſant, dangereuſe par conſéquent pour les graveleux, & ceux qui ont les reins foibles, & la veſſie malade ; car elle va juſqu'à donner des ardeurs (*d*) d'urine. On loue encore le *creſſon*, comme ami des nerfs & du cerveau ; car il excite le courage, donne des forces, réveille les pareſſeux, ſuivant ce proverbe qu'on leur applique : *Naſturtium comede*. Enfin, il purifie les ſens, & en particulier il aiguiſe la vûe (*e*).

(*a*) L. 20. c. 13. (*b*) *Dioſc*. l. 11. c. 41. *Simeon Setin*, *Avicenna*, &c. (*c*) *Moreau*, p. 480. (*d*) *Ibid.* (*e*) *Gontier*, p. 145.



## CHAPITRE XV.

### *Des* Salades confites *au vinaigre.*

LES *salines* étoient en réputation (*a*) dans l'antiquité. Les sages dans les fêtes d'*Athenée* commençoient leurs repas par ces sortes d'entrées : c'étoient assez souvent des poissons salez (*b*), tels que sont aujourd'hui les *anchois*, & les *sardines*, quelquefois des *olives*, &c. Il y avoit encore des salines qu'on ordonnoit dans certains cas de maladies (*c*). *Hippocrate* (*d*), par exemple, les croit bonnes pour dessécher, pour digérer, & pour cuire certaines matieres. *Galien* (*e*) les conseille aux vieillards, & en particulier pour un enfant épileptique (*f*). De grands Médecins (*g*) les ont suivi en cela. Ils avoient sur tout une espéce de mets acre (*h*), ou de nourriture salée, qu'ils donnoient aux malades à certains jours (*i*), & dont ils faisoient cas. Mais ces sortes de salines ne se donnoient ni crûment, ni sans SALINES.

(*a*) *Bruyerin.* p. 567. (*b*) *Martial.* passim. (*c*) *Galen.* in consil. pro puero epileptico. (*d*) L. de Dieta. (*e*) L. 4, de san. tuend. (*f*) *Idem* in cons. pro epileptico. (*g*) *Trallien*, l. 7. (*h*) δριμυφαγία (*i*) *Cœl. Aurel.* tard. pass. l. 1, c. 1.

préparation ; car ce n'étoit qu'après plusieurs lotions qu'on s'en servoit :

*Nisi multâ aquâ & diu macerantur,*
*Olen, salsa sunt, tangere ut non velis* (a).

Ce n'est pourtant pas qu'on veuille ici rappeller l'usage de ces ragoûts, dont nous n'avons d'ailleurs que des idées trop confuses & trop générales ; car outre qu'ils conviendroient peu à l'esprit du Carême, la santé en souffriroit trop. Mais comme il est des estomacs affadis, & des appétits éteints ou aisez à s'émousser, qui ont besoin de semblables secours, on doit cette complaisance aux personnes de ces sortes de complexions, de leur indiquer entre les choses salées, celles dont ils pourroient user avec modération, ne fût-ce que pour les aider à passer le Carême, avec moins d'ennui & d'impatience. Car on ne prétend point par-là flatter le goût de ces friands de profession, ou de ces monstres en gourmandise, qui sont, comme parle un Pere (b) de l'Eglise, tout bouche ou tout mâchoire, & qui mangent moins pour la nécessité, que pour la volupté. Nous ne voulons, dit

(a) *Plaut.* (b) *S. Clem. d'Alex.* Pedag. l. 2. c. 1.

un sage Auteur (a) sur cette matiere, qu'obliger quelques honnêtes gens, qui ont besoin de ce secours pour mieux remplir leurs devoirs. Or ils le trouveront ce secours dans les salades confites au vinaigre, sur tout dans les *olives*, les *capres*, la *percepierre*, les *fleurs de genest*, & le *pourpier*. C'en sera assez pour consoler leur goût malade, & leur santé n'y sera point trop intéressée, s'ils en usent pour la pure nécessité, & s'ils les mêlent avec d'autres herbes plus tempérées.

Nous ne dirons rien en détail des qualitez de ces sortes de salades; elles n'en ont presque pas d'autres que celles qu'elles empruntent du sel & du vinaigre, aux olives près, qui sont certainement les moins acres. De peur donc de nous exposer à la tentation de les exclure du régime du Carême, en les examinant de trop près, nous en demeurerons à la grace que nous leur faisons, de n'en rechercher point trop curieusement les inconveniens : ils seront rares & legers ces inconveniens, si on use de ces mets, comme on doit faire du sel, avec sagesse & sobriété.

(a) Pro bonis igitur condimenta proponam, quò instauratâ appetentiâ, honesto labori diu sufficiant. *Platin. Cremon.* de tuend. sanit. l. 8. in præfat.

## CHAPITRE XVI.

### *Des* Herbes potageres *dont on uſe en Carême.*

ON doit mettre de ce nombre toutes celles dont on a parlé juſqu'ici ; car les plantes dont on fait les ſalades, les racines dont nous avons fait voir l'utilité : enfin, la plûpart de ces légumes, comme les *pois*, les *féves*, les *lentilles*, &c. outre qu'on en tire quantité de différens mets, ſont autant de matériaux propres à faire des ſouppes pendant le Carême. Il ne nous reſte donc plus qu'à parler des *épinars*, du *chou* & de *l'oſeille* : on ajoutera un mot de la *citrouille* & du *potiron*, parce qu'on ſçait qu'il s'en peut conſerver juſqu'à Pâques, quand les ſaiſons ſont favorables.

EPINARS. On auroit pû ranger les *Epinars* parmi les ſalades, non-ſeulement parce qu'on en fait de très-ſaines des épinars cruds (*a*), pourvû qu'ils ſoient jeunes & tendres, mais encore parce qu'ils ſont ſujets à moins d'inconveniens, quand on les fait cuire & qu'on les mange en

(*a*) *Sebis*, p. 354. *Bruyerin*, p. 476.

ſalade avec l'huile & le vinaigre, que quand on les paſſe à la poële. Il paroît cependant plus à propos de mettre cette plante au rang des potageres, parce qu'il eſt plus ordinaire d'en faire des ſouppes, & d'en apprêter des mets. Au reſte, cette plante n'en eſt pas moins utile, pour avoir été inconnuë aux Anciens *(a)*, qui ne nous en ont pas même laiſſé le nom *(b)*, qu'on ne trouve que dans les Grecs modernes *(c)*. On croit qu'ils nourriſſent peu *(d)* : mais ceux qui en font le plus d'uſage, les ont reconnu d'un ſuc doux, ſain & bien faiſant *(e)*. Par cette raiſon, ils conviennent aux vieillards, aux phthiſiques *(f)*, aux bilieux *(g)*, qui trouvent tous un merveilleux ſecours dans leur grande humidité, que quelques-uns ont cru *nitreuſe (h)* ; mais que d'autres, avec plus de vrai-ſemblance, croyent dépouillée preſque de tout *ſel (i)*. Ainſi, ils accommodent les mauvaiſes poitrines *(k)*, ils temperent les ardeurs de la fiévre *(l)*, & il n'y a preſque point

(a) *Moreau*, ſch. Sal. p. 517. (b) *Raj.* p. 162. (c) *Sebis*, p. 354. (d) *Nonn.* p. 45. (e) *Nonn.* p. 16 *Bruyerin*, p. 476. *Sim. Paul.* botan. p. 491. (f) *Sim. Paul.* botan. p. 491. (g) *Moreau*, p. 519. (h) *Raj.* p. 162. (i) *Sebis*, p. 354. (k) *Ibid.* (l) *Sim. Paul.* p. 491.

de malades qui ne puiſſent en uſer en ſureté (*a*). On n'a d'ailleurs rien à craindre de leur grande humidité, elle eſt temperée par une *huile* (*b*) douce & abondante; & ſi l'eſtomac ſe trouve quelquefois incommodé de leur uſage, ce n'eſt qu'à raiſon des mauvais beurres dont on les noye, ou d'autres aſſaiſonnemens auſſi mal entendus. Le grand débit qu'on en fait, eſt une autentique preuve de leur bonté, & la force qu'ils ont (tout inſipides & aqueux qu'ils paroiſſent) de réſiſter à de rudes hivers & aux rigueurs des ſaiſons, fait voir le juſte mélange de leurs principes, & le peu de pente qu'ils ont par eux-mêmes à la corruption.

Mais une autre qualité ſupérieure preſque a tout ce qu'on vient de dire à l'avantage des épinars, eſt celle-ci. On ſçait la difficulté qu'il y a de conſerver le ventre libre dans certains tempéramens, dans certaines infirmitez & dans certains âges. Un ventre trop reſſerré dans des perſonnes ſaines d'ailleurs, devient une maladie, ou attire de très-fâcheuſes infirmitez : or les épinars deviennent un excellent *laxatif* (*c*) dans

(*a*) *Raj.* p. 162. (*b*) *Lemery*, trait. des alim. p. 152. (*c*) *Sim. Paul*, botan. p. 491.

tous ces cas. C'eſt même une vérité connue & pratiquée depuis longtems en *Allemagne*, où on prépare des *tourtes d'épinars (a)* fort louées pour lâcher le ventre. C'eſt donc un remede innocent & domeſtique, qui pourroit épargner aux infirmes mille mauvaiſes *pillules (b)* d'*aloé* & de *ſcammonée*, plus propres par leur ſéchereſſe & par leur acreté à entretenir cette infirmité, qu'à la guérir. Rien n'eſt plus propre d'ailleurs que l'uſage journalier *d'aloé* & de *diagrede*, pour attirer des hémorroïdes & des fiſtules, qui ſont devenues peut-être par cette raiſon ſi ordinaires & ſi communes. Cependant on permet aux *Apothiquaires (c)*, aux *Epiciers*, & à qui en a envie, de débiter trop librement ces ſortes de *pillules* & de *purgatifs*, contre leſquels un ſçavant Médecin d'Allemagne a compoſé exprès en langue vulgaire une excellente diſſertation, pour préſerver ſes concitoyens d'un tel abus, ou pour les en délivrer. L'Auteur de qui nous tenons ce que nous avançons, donne à ce ſujet un

(*a*) Placentæ Noribergenſes. *id.* ibid. (*b*) *Id.* p. 492. (*c*) *C'eſt la ſuite des Réflex. de M. Sim. Paul.* ibid. (*d*) *Eccardus*, *Leichnerus*, Erfurdienſis civitatis poliater. (*e*) *Sim. Pauli.*

conseil qui peut convenir à tous le païs, c'est que comme on fit écrire autrefois par autorité publique, au haut de la porte du temple de *Delphes* cette belle sentence : *Apprenez à vous connoître*; on devroit aussi, dit-il, dans toutes les villes bien policées, faire écrire sur la porte des Apoticaires cet excellent avis de Platon : *Qu'un homme sage ne se purge jamais que par pure nécessité*, & par bon conseil. Mais les épinars dont on feroit des boüillons, des marmelades, ou semblables préparations domestiques, donnez à tems & à propos, épargneroient au public la plûpart de ces dangers, en l'exemtant de mille médecines, moins desagréables encore que dangereuses, & dont la multiplicité enleve journellement à l'état beaucoup de sujets (*a*), qui ne servent plus que de témoins muets, des fautes d'autrui & de leur crédulité.

CHOU. Le *Chou* qu'on condamne aujourd'hui si publiquement, ou auquel on fait si peu d'honneur, fut autrefois l'aliment ordinaire des grands & des petits (*b*),

(*a*) *C'est toûjours M. Sim. Paul qui parle.* (*b*) *Columel.* apud *Bruyerin.* p. 468.

*—— Brassica*
*Tum quoque conseritur, toto quæ plurima terræ*
*Orbe virens, pariter plebi, regique superbo*
*Frigoribus caules, & veri cymata mittit.*

l'amitié d'un chacun, la nourriture de tout le monde sain ou malade, le remede à tous maux (*a*); la plus estimée enfin de toutes les plantes, soit pour conserver la santé, soit pour la rétablir. On lui donna cette préférence (*b*), parce qu'on la croyoit sans danger & sans inconvenient (*c*) pour la santé; & par cette raison, le chou étoit devenu l'amour des peuples, & l'envie des nations: car toutes (*d*) de concert s'accordoient à relever l'excellence de ce légume, les *Egyptiens*, les *Grecs*, & les *Romains*; ceux-ci même, si on en croit une tradition, en tirerent leurs remedes, & en firent leur médecine pendant 600. ans (*e*). *Varron* sçut y trouver le secret de se préserver de la

(*a*) Omnia sana facit. *Cato*, de re rustic. p. 40. (*b*) Omnibus antistat. *Ibid.* p. 38. (*c*) Nulla sunt crimina brassicæ. *Plin.* l. XX. c. 9. (*d*) *Nonn.* p. 47. *Bruyerin.* p. 468. (*e*) *Plin.* l. XX. c. 9.

peste (*a*). Les *Athéniens* en préparoient un remede souverain pour les douleurs (*b*), sur tout des nouvelles accouchées (*c*); d'autres lui attribuoient une vertu propre pour faire venir du lait en abondance aux nourrices (*d*), & pour nourrir utilement les enfans (*e*). Les anciens enfin le préféroient à la viande, qui selon eux, en devenoit meilleure & plus sûre à la santé (*f*), si on la faisoit cuire avec les choux. On les croyoit encore amis des nerfs, des visceres & de l'estomac (*g*) dont ils aident la digestion: & si *Dioscoride* a dit, qu'ils lui étoient contraires, c'est qu'il parle des choux salez. Bien plus, la bonté de leur suc (*h*) étoit si bien établie, qu'on s'en servoit pour guérir les ulceres les plus fâcheux (*i*); vertu qui se trouve confirmée par l'observation de bons Auteurs (*k*) & d'*Hippocrate* même qui s'en servoit dans les *dyssenteries* (*l*) & dans les *tenesmes*. *Dioscoride* ajoute, que le chou est d'un grand secours dans les affections mélancoliques & rateleuses (*m*), & cette obser-

(*a*) *Moreau* in sch. Salern. (*b*) *Cato*, c. 156. (*c*) *Annot.* in *Plin.* p. 431. (*d*) *Plin.* l. XX. c. 9. (*e*) *Moreau* in sch. Salern. p. 283. (*f*) Ibid. (*g*) *Plin.* l. XX. c. 9. (*h*) *Hipp.* de affect. (*i*) *Cato*, c. 1156. *Diosc.* c. 146. (*k*) *Sim. Paul.* p. 229. (*l*) *Hipp.* (*m*) *Diosc.* c. 146.

vation ſe trouve aujourd'hui conforme à celle de bons Médecins, qui trouvent dans le chou une vertu ſpécifique contre le ſcorbut (*a*). Enfin, l'uſage de nos jours confirme que le chou eſt des plus utiles à la ſanté, puiſque de célébres Médecins (*b*) le recommandent comme capable de faire de bon ſang, & que les peuples du royaume de *Naples*, qui font entrer le chou par tout, ſont naturellement fort ſains, ſuivant le témoignage d'un habile Médecin d'Italie (*c*). Une marque encore de la bonté de ſon ſuc, c'eſt qu'il préſerve de l'yvreſſe (*d*), ou qu'il garantit des incommoditez du vin, dont on auroit uſé immodérément. Après tant d'obſervations & de témoignages à l'avantage du chou, on ne doit pas s'étonner ſi *Caton* (*e*) en a fait un remede univerſel, parce qu'il prévenoit, ſelon lui, les maux, ou qu'il les guériſſoit tous ; & ſi l'antiquité juroit par le chou (*f*) comme étant une choſe ſacrée, on doit lui tenir compte de ſa modération, de ce que ſuperſtitieuſe comme elle étoit & encline à faire des

(*a*) *Raj.* p. 794. (*b*) *Felix Plater.* c. 3. l. 1. *Prax.* p. 158. *Sim. Paul* p. 229. (*c*) *Proſper-Martian* in lib. *Hipp.* de affect. (*d*) *Nonn.* p. 47. (*e*) De re ruſtic. 156. (*f*) *Athen.* lib. 9.

*dieux*, elle n'a pas fait l'*apothéose* du chou : il l'auroit du moins autant mérité que l'*oignon* & le *poireau*, en l'honneur desquels les *Egyptiens* établirent un culte & des cérémonies.

Du moins ce consentement unanime des nations touchant l'utilité du chou, prouve qu'on doit le reconnoître pour un excellent aliment, sur tout si l'on remarque qu'on ne lui a presque rien reproché de mal-faisant ; car de l'accuser d'être nuisible à la vûe, c'est injustice, puisqu'on le croit propre à la fortifier (*a*). D'autres le font passer pour être sujet à donner des vents & causer des rapports : mais ces défauts lui viennent de ce qu'on le fait trop peu cuire, ou de ce qu'on en hâte trop la digestion par le poivre qu'on y mêle, ou par le vin pur qu'on boit, dit-on, pour le cuire ; ou parce qu'on la retarde, cette digestion, par la quantité de graisse qu'on y ajoute. Tout ceci se trouvera justifié par les observations de *Caton*, qui ne l'accuse de rien de semblable. Mais d'ailleurs, la vertu *laxative (b)* de cette plante, mériteroit toute seule quelque considération ; car il y a tant

(*a*) *Diosc.* l. 2. c. 146. *Plin.* l. XX. c. 9. (*b*) *Hipp.* de vict. rat. p. 329.

de danger, comme on l'a déja dit, à se lâcher le ventre par des purgatifs habituels, qu'on doit faire cas d'un aliment qui produit cet avantage (*a*) à peu de frais (*b*), puisque, comme ajoute le même Auteur, on ne devroit pas même craindre la dépense, quand il est question de la santé.

Si on demande, d'où viennent aux choux tant d'excellentes vertus & tant de bonté, ce ne peut être que de la douceur de son suc. Elle est telle, que sans avoir le fade qui accompagne tout ce qui est doux, elle en a l'agrément. Cette douceur d'ailleurs est onctueuse, sans avoir rien de gras ni d'huileux. Elle n'est pas non plus insipide, puisque le chou contient assez de *sel* (*c*); mais ce sel est temperé par une ténuité de substance, qu'il est plus aisé d'appercevoir que de définir. Aussi remarque-t-on qu'il est fort diurétique (*d*), qu'il passe par conséquent aisément, & qu'il ne fait point d'obstruction; ce qui

(*a*) Nulla res tam bene purgabit, neque elleborum, neque scammonium, & sine periculo, & scito salubrem esse corpori. . . . . qui sic purgatus erit, diutinâ valetudine utetur, neque ullus morbus veniet nisi suâ culpâ. *Cato*, c. 156. p. 40. (*b*) Nullus sumptus est, & si sumptus esset, tamen valetudinis causâ experirer. *Ibid.* (*c*) *Lemery*, trait. des alim. (*d*) *Caton*, cap. 156.

eſt vrai ſur tout de ſon premier bouillon (*a*) qui a quelque choſe de plus actif, quoique le ſecond même ait ſon utilité ; puiſqu'il a quelque choſe d'*aſtringeant* & de *confortant*. On ne peut encore lui conteſter la vertu qu'il a d'adoucir, puiſque tout le monde loue le chou rouge dans les affections de poitrine. Tant de belles qualitez ſi différentes & ſi utiles, ſe trouvant heureuſement raſſemblées dans une même plante, lui auroient attiré la vénération du public, ſi la providence l'avoit fait naître dans les *Indes* : ſon malheur vient de ſa facilité ; on la connoît, elle vient aiſément, abondamment, à peu de frais ; les pauvres s'en ſervent, c'en eſt aſſez pour la rendre mépriſable au reſte du monde, qui n'en fait cas qu'après que la pernicieuſe induſtrie d'un cuiſinier, d'autant plus dangereux, qu'il ſera plus habile, en aura ſçu déguiſer le goût, & en dérober même juſqu'aux apparences.

CITROUILLES, POTIRONS. On confond aujourd'hui les *Citrouilles* avec les *Potirons* dans l'uſage ordinaire, quoi qu'on donne la préférence aux potirons, comme étant plus ten-

(*a*) *Rajus*, p. 794.

ſtres moins fades & plus délicats. Il ſembleroit auſſi que les anciens auroient fait plus de cas des potirons, ſous le nom de *courges (a)*, que des citrouilles, dont on ne trouve point de mention (*b*) plus loin que dans *Aetius*, & par conſéquent, parmi les derniers Auteurs Grecs ſeulement. Pour ce qui eſt des courges ou potirons, on en trouve l'uſage établi parmi les Grecs & les Romains : car déja du tems d'*Athénée (c)*, on ſe piquoit de conſerver les potirons encore verds & pleins de leurs ſucs, juſqu'au mois de Janvier ; de ſorte, que ceux qui n'avoient pas ce ſecret, qui étoit encore peu connu alors (puiſqu'Athénée remarque, que les conviez furent étonnez de voir des potirons verds au milieu de l'hiver) conſervoient les potirons deſſéchez, comme on fait encore aujourd'hui en Italie (*d*) & dans le Dauphiné (*e*). *Aulugelle* (*f*), à peu près dans le même tems (*g*) introduit le philoſophe *Taurus*, qui fait ſon ſoupé avec du potiron. Depuis ce tems, on trouve *Martial* (*h*)

(*a*) *Gontier*, p. 176. (*b*) *Ils appellent la citrouille* anguria. *Rajus*, p. 643. (*c*) L. 9. (*d*) *Nonn.* p. 66. (*e*) *Bruyerin.* p. 518. (*f*) L. 17. c. 8. (*g*) *Dans le ſecond ſiécle.* (*h*) L. 11. epig. 17.

qui raille un certain *Cécilius*, homme riche, mais avare, qui ne vivoit que de potirons.

*Atreus, Cœcilius*, &c.

Du tems donc de ce Poëte, l'usage des potirons étoit commun, puisque les avares en faisoient leur nourriture. A en juger même par le sentiment de *Chrysippe*, qui condamne les potirons dans *Pline* (*a*), on croiroit qu'ils étoient méprisez alors, si on ajoute sur tout que du tems de *Galien* (*b*) on les croyoit peu nourrissans & trop fades. Delà sans doute on a conclu qu'ils devoient nuire à l'estomac, comme étant trop froids, trop aqueux, ou plûtôt n'étant qu'une eau congelée (*c*). Mais les observations qu'on a faites depuis, ont persuadé le monde, que les potirons sont très-estimables, puisqu'on peut même en donner aux malades, & qu'on les employe utilement dans les fiévres, comme l'assure un célébre Médecin (*d*) d'Angleterre, qui en avoit l'expérience. Ceci est conforme à ce que rapporte un autre sçavant Médecin (*e*) de la Faculté

(*a*) L. XX. c. 3. (*b*) L. 2. de alim. facult. c. 3. (*c*) *Gontier*, p. 177. (*d*) *Rajus*, p. 638. (*e*) *Sylvius*, in mess. p. 142.

le Paris, d'un homme de qualité qui
ut guéri d'une maladie dangereuſe pro-
he de Jeruſalem, où il voyageoit, par
in Médecin Juif, qui ne lui donna que
lu ſyrop de courges. On s'eſt de plus
erſuadé, que le potiron étoit bon à
'eſtomac, parce que l'on s'en ſert uti-
ement pour engraiſſer les phthiſiques,
*a*) qu'on en fait des marmelades (*b*),
lont ſe louent les ſains & les malades,
qu'on en pétrit enfin du pain (*c*) que
out le monde eſtime. Mais le potiron
encore ces excellentes qualitez, d'ap-
aiſer la ſoif & de lâcher le ventre (*d*);
uſſi le compare-t-on au chou (*e*), parce
qu'il lui reſſemble par plus d'un endroit.
a vertu ſur tout de lâcher le ventre,
ſt ſi bien prouvée, que ſi on fait in-
uſer du vin pendant la nuit dans une
ourge ou potiron qu'on aura creuſé,
n aura un vin purgatif (*f*) Mais com-
ne on a trouvé que les citrouilles par-
icipent des mêmes qualitez que les po-
irons, ſur tout de ſes meilleures, tel-
es que ſont celles d'adoucir, d'engraiſ-
er (*g*), &c. on doit penſer, qu'à peu
le choſe près, la citrouille eſt auſſi bon-

(*a*) *Rajus*, p. 638. (*b*) *Nonn.* p. 66. (*c*) *Gon-
ier*, p. 178. (*d*) *Gontier*, p. 177. *Nonn.* p. 66.
*e*) *Rajus*, p. 638. (*f*) *Id.* Ibid. (*g*) Ibid.

ne que le potiron, ou du moins, qu'elle est d'une qualité très-louable.

Après cela, si on demande d'où est venu tout le préjugé qu'on a pris contre tout ce qui est aqueux, fade, ou d'un goût peu relevé, comme si tous les alimens qui ont ces qualitez devoient passer pour peu nourrissans ou incommodes à l'estomac, ce n'est sans doute que pour quelqu'une des raisons suivantes. 1°. On a toujours oui dire, que la digestion de l'estomac étoit une espece de coction : or on voit journellement, que c'est le feu ou la chaleur qui cuit toutes choses. 2°. On se sent fortifié par tout ce qui est chaud, spiritueux, ou aromatique. 3°. Enfin, le goût du siécle pour la chymie, cet art d'ailleurs si curieux, & à qui l'on est redevable de tant de bonnes choses, pourroit bien avoir aidé à décrier celles qui sont fades & insipides. On y enseigne dans cet art, que la *terre* & l'*eau* sont des principes *passifs* & de nulle action, que le *sel*, l'*esprit* & le *soufre* font tout. L'*analyse* découvre par-tout des matieres *volatiles*, *huileuses* & *salines*, & on ne se prend qu'à elles de tout le bien & de tout le mal que les *mixtes* produisent. Insensiblement

ſiblement donc, ſoit par principe, par habitude, ou par éducation, on s'eſt imaginé, que tout ce qui eſt fade & aqueux, eſt de peu de force ou de nul pouvoir pour nous nourrir.

Mais depuis qu'on a ſçu que la chaleur ne faiſoit au plus que concourir à la digeſtion, ſans la faire abſolument, & que l'action de l'eſtomac *muſculeux*, comme il eſt, ne conſiſtoit comme celle des *ſphinctéres*, & de tant d'autres muſcles, que dans la compreſſion & la dilatation, on devoit comprendre, que la digeſtion étoit un *broyement* ou une *trituration*, qui dépendoit plus de la ſoupleſſe des fibres de ce viſcere, que d'une chaleur prétendue, qui eſt peut-être plûtôt l'effet & la ſuite de ce broyement que la cauſe ou l'occaſion. Une autre conſéquence qu'on devoit tirer encore, c'eſt que tout ce qui eſt doux & aqueux, pris dans une juſte meſure & à propos, paroît très-propre à entretenir cette ſoupleſſe, & à favoriſer cette *trituration*.

En effet, & c'eſt la réponſe à la ſeconde obſervation, ſi certaines choſes chaudes, ſpiritueuſes & aromatiques paroiſſent flatter l'eſtomac, on ſçait

qu'un uſage trop familier de ces mêmes choſes le gâte, & détruit ſon action. Auſſi y a-t-il long-tems qu'*Hippocrate* (*a*), ce ſouverain en Médecine, a fait remarquer, que le vin fait perdre l'appetit, & que l'eau (*b*) l'augmente. C'eſt pourquoi on ne trouve de ſûreté dans le vin qu'en l'affoibliſſant avec beaucoup d'eau, & tous les gens qui en abuſent ſont punis par un dégoût qui les ſaiſit, & par une horreur qui leur prend enfin pour les alimens. Enfin, tous les gens de bonne chere, & ceux qui s'abandonnent aux ragoûts, ſont plus ſujets aux cours de ventre, à la gravelle & à la goutte, toutes ſuites d'un eſtomach alteré; que les buveurs d'eau, qui menent une vie ſobre & frugale.

La raiſon priſe de la Chymie n'eſt pas plus concluante. Ce ſeroit certes méconnoiſſance & ingratitude, d'oublier tout ce que la Médecine a reçu d'elle; mais en lui rendant juſtice, on ne doit pas outrer ſes droits. C'eſt d'elle qu'on tient beaucoup de choſes qui ſervent à expliquer les accidens ou les *ſymptomes* de nos maladies; mais

(*a*) Panem vini potus ſolvit. *Aphor.*
(*b*) Aqua vorax. *Id.*

tous preſque conviennent, qu'elle nous découvre peu des véritables cauſes qui les produiſent, parce qu'elle eſt infidéle dans ſes *analyſes*, & qu'elle repréſente mal les principes qui nous compoſent. En effet, ces *ſels*, ces *ſoufres*, ces *eſprits* impétueux qu'elle tire des *mixtes*, repréſentent aſſez bien ce qui agace les nerfs, ce qui fermente le ſang, & ce qui trouble les eſprits: on comprend encore, qu'avec l'aide de ces êtres, que le feu a façonnez, on pourra, s'ils ſont ſagement employés, rendre le ſentiment aux nerfs, réchauffer le ſang & ranimer les eſprits. De là on conclura encore que la Chymie nous découvre de puiſſans remedes dans ces ſortes de productions *ſalines* & *ſulfureuſes*; mais comme elles ſont empruntées d'ailleurs, & étrangéres aux *mixtes*, qu'elle a ainſi défiguré ſous ces formes nouvelles, il ne ſera pas ſûr de conclure, que c'eſt d'elles que nos corps ſe nourriſſent. Y a-t-il en effet rien en nous capable d'altérer ſi fort les choſes, qui nous ſervent d'alimens, pour en produire dans nos corps des *ſels* & des *ſoufres*, vû que la nutrition eſt plûtôt un développement, qu'un changement des *mixtes*, qui ſe fait ſucceſſi-

vement au-dedans de nous ? Or la fin & le terme de ce développement, n'eſt pas l'*exaltation* des *ſels* & des *ſoufres* dans nos corps ; car ils ne s'y trouvent que dans l'état de maladie : mais la préparation & l'affinement d'une *lymphe*, ou d'une roſée douce & inſipide, qui délaye le ſang qui arroſe les parties, qui les pénétre, qui les groſſit, qui entretient enfin les eſprits & les renouvelle. Sur ce plan de doctrine, ces eaux abondantes que rendent les fruits & les légumes tendres & fondans, dont d'ailleurs on prépare tous les jours des gelées, ſeront-elles ſi éloignées du caractere & de la condition de celle qui nous fait vivre ?

Auſſi eſt-ce une remarque conſtante parmi les plus habiles médecins, que rien n'eſt ſi ennemi de la ſanté ou de la vie, que l'uſage fréquent de tout ce qui eſt d'un goût relevé, & ſur-tout des *acides*, apparemment parce qu'ils ſont le plus oppoſés à la qualité naturelle de cette *lymphe* ou du ſuc nourricier, qui, à l'approche des acides, ſe *coagule*, s'épaiſſit du moins, & forme ſourdement des digues & des embarras qui deviennent les cauſes des maladies les plus fâcheuſes. Ils recommanden

au contraire les alimens doux, ſimplement apprêtez, ou qui ne ſont pas d'un goût trop diſtingué ; à moins peut-être, qu'ils ne tiennent d'un amer obſcur & temperé, parce qu'avec cette qualité ils empêchent les ſucs nourriciers de s'épaiſſir ou de s'aigrir.

L'OSEILLE.

Que penſer donc des plantes acides, qui ont paſſé juſqu'à préſent pour utiles à la ſanté, de l'*oſeille*, par exemple, qui rend les ſoupes & d'autres mets du Carême ſupportables ? Elle deviendroit certainement d'une pernicieuſe conſéquence, ſi on la mangeoit ſeule, ou ſi elle dominoit dans ces mets. Mais il faut la permettre, comme étant capable de corriger les autres légumes, qui ſe trouvant ſouvent inſipides rebuteroient l'eſtomac : celui-ci au contraire, ſollicité & piqué agréablement par la préſence d'un acide leger, redouble ſon action, réitere ſes mouvemens, & par là, broye plus efficacement les nourritures. Cet acide lui-même ſe trouve par là briſé, juſqu'au point de s'anéantir, ou parce qu'il perd ſes pointes par le broyement de l'eſtomac, ou qu'elles ſe trouvent *concentrées* dans le chyle, qui les enveloppe & les *dulcifie*,

pour ainſi dire. D'ailleurs, on ſçait que les choſes douces, telles que ſont beaucoup de nourritures de Carême, s'échauffent ou ſe fermentent aiſément, & paſſent en bile : or rien ne peut ſi utilement prévenir cet inconvenient, qu'une pointe très-légere d'acide, ſagement mêlée dans les alimens, qui par ce moyen font un chyle d'une tiſſure, ſinon plus reſſerrée, du moins un peu plus ferme, & moins ſujette à s'*exalter* ou à s'enflammer : car on ſçait que les *acides* moderent l'action du feu, & brident la bile ; par la même raiſon, qu'ils corrigent les *amers*, & domptent les *alkalis* (*a*).

Nous placerons donc utilement l'*oſeille* entre les herbes potageres, dont la ſanté ne recevra que de l'avantage, en Carême ſur tout, où on eſt ſi tourmenté de la ſoif ; car l'oſeille la guérit (*b*) ou la prévient efficacement. On eſt encore ſujet en Carême à ſe trouver l'eſtomac affadi, & on trouvera dans l'oſeille de quoi le réveiller.(*c*)Tout devient bilieux en Carême, & rien ne prévient ſi bien les deſordres de la bile

(*a*) Acida ducunt alkalia ad ſuum velle *Tachen.* (*b*) *Raj.* p. 178. (*c*) Ibid.

(*a*) que l'oseille. Celle-là est un *amer* que l'*acide* de celle-ci tempere à propos : car le *volatil* de la bile est bridé, par l'acide de l'oseille, par la même raison, qu'on la mêle si sagement avec la *cochleaire* (*b*) dans la cure du scorbut, afin que l'*acide* de l'une, rabatte ou retienne l'impétuosité & la fougue du *volatil* de l'autre. Au reste on a moins à craindre de cette sorte d'acide ; car il n'a rien de cette *fixité* dangereuse, à laquelle les autres acides des *mineraux* sont sujets : il est au contraire moins suspect de *coagulation* que pas un, parce qu'il est d'une substance tenue (*c*) ou temperée par un doux *volatil*, qui prévient cet inconvénient. Il n'a rien encore de trop styptique ou astringent, il a au contraire quelque chose d'*émollient* (*d*) & de laxatif, puisqu'il lâche le ventre.

*—— Si dura morabitur alvus,*
*Mytulus & viles pellent obstantia conchæ,*
*Et lapathi* (*e*) *brevis herba* (*f*).

(*a*) *Mizaldi*, hort. p. 35. (*b*) *Bartholin.* act. med. ann. 1671. (*c*) *Gontier*, p. 136. (*d*) *Mizaldi*, hort. p. 35. *Dioscorid.* (*e*) *Espéce d'oseille.* (*f*) *Horat.* l. 2. Satyr. 4.

Vertu qui est confirmée par cet autre qu'elle a constamment (*a*), d'attendrir les viandes avec lesquelles on la fait cuire, quelque dures & coriasses qu'elles fussent. On pourroit pour un plus grand détail ajoûter, qu'elle soulage les dégoûts (*b*) des pâles couleurs, qu'elle résiste aux venins, &c. mais il suffit ici de pouvoir assurer en général qu'elle accommode les sains, & qu'elle fait utilement plaisir aux malades (*c*).

(*a*) *Mizaldi*, hort. p. 35. *Gontier*, p. 136. (*b*) *Galen.* l. 2. de aliment. facult. cap. 48. *Hoffm.* med. offic. p. 349. (*c*) *Bruyerin.* p. 478.

## CHAPITRE. XVII.

### *Des* fruits *de Carême.*

ILs ne sont que de deux sortes, *frais* ou *secs*. On parlera de ceux-ci en traitant de la *xerophagie*, & on réduira ceux-là aux *pommes* & aux *poires*. Ces mets naturels doivent être sans doute d'un grand secours pour la santé, puisqu'en eux réside tout ce qu'il y a de meilleur dans les plantes. Les racines, comparées aux fruits, ne sont que des

ètres imparfaits, ou des ébauches de ce qui doit en naître; tout y est encore *concentré* & mêlé, & dans le besoin, par conséquent, de mille *filtrations* & de mille *dépurations*; semblables aux *marcassites*, ce ne sont que des substances brutes & des *embrions* imparfaits, en qui tout est impur ou confus. Les feuilles ont, à la vérité, quelque chose de plus formé, parce que les sucs y ont reçu quelque nouveau degré de coction; mais encore sauvages par le peu d'*exaltation* qu'ils se sont donnez, ou trop aqueux par le trop de *phlegme* qui les noye, ils sont ou fades ou malfaisans, & impregnez de *soufres* grossiers, de sels impurs ou d'esprits mal *déphlegmez*. Ce n'est donc que dans les fruits seuls, où ces sucs se trouvent parfaitement digérez; les routes qu'il leur a fallu suivre, & le nombre infini de tuyaux qu'ils ont eu à pénétrer pour former un fruit, ont servi à les affiner & à les *volatiliser*. Car enfin, tant de différens contours de vaisseaux qu'ils ont eu à surmonter, semblables aux *serpentins des Chymistes*, ont dû subtiliser ces sucs, par autant de différentes *circulations* ou de *cohobations* réïtérées, qu'ils auront trouvé de différens pelo-

tons de vaiſſeaux à parcourir. Tant de différens *diamètres* enfin, auſquels ils auront eu à s'accommoder, auront été comme les *couloirs* ou les *filtres*, à travers leſquels ils ſe ſeront dépurez. Ce qui compoſe donc le fruit, eſt un ſuc parfaitement *déphlegmé*, en qui tous les *principes* intimement réunis & d'accord, font une ſubſtance douce, tendre & fondante : fut-il quelque choſe de plus châtié, de plus ſoigneuſement travaillé, de plus propre enfin à ſe broyer dans l'eſtomac, & de plus aiſé à ſe diſtribuer ou à nous nourrir ?

Il ne faut donc plus s'étonner, de ce que les fruits furent donnez au premier (*a*) des hommes pour ſa nourriture, parce que de toutes les productions de la terre, il n'en eſt pas de plus naturelle pour la conſervation de la vie. C'eſt par cette raiſon, que les plus anciens peuples (*b*) avoient tant de vénération pour leur déeſſe *Pomone* (*c*), parce qu'ils la croyoient la mere tutelaire des jardins. De là vint, que l'honneur qu'on lui rendit ; car ce n'étoit pas alors aux ſoins du petit peu-

(*a*) *Geneſ.* c. 2. v. 16. (*b*) *Plin.* l. XXIII. in proœm. *Bruyerin.* p. 584. (*c*) *Mund.* p. 127.

ple, qu'on abandonnoit la culture des fruits : les plus grands Princes (*a*) s'en occupoient, & ils ne craignoient point d'avilir (*b*) la pourpre, ou de deshonorer leurs couronnes, en y travaillant de leurs propres mains. *Assuerus*, par exemple, qui commandoit aux *Perses* & aux *Medes*, avoit planté lui-même ce jardin, à l'entrée duquel il fit ce célébre festin, rapporté dans les saints livres (*c*), & encore les plus nobles familles Romaines se délassoient à l'agriculture, & prêtoient leurs noms (*d*) aux meilleurs fruits de leurs tems. Bien loin donc de croire les fruits mal-faisans, ils en faisoient leurs plus délicieux repas ; & s'ils en craignoient quelques-uns, ce n'étoit que ceux qui sont plus propres à flatter le goût, ou à donner du plaisir, qu'à fournir une nourriture saine ou bien sûre. Tels étoient les fruits du printemps ou d'été, lesquels étant sujets à se fermenter ou à se corrompre, faisoient alors, comme encore aujourd'hui, mille sortes de maux. C'est pourquoi dans l'endroit où Hippocrate dit, qu'on se doit gar-

(*a*) *Pli.* hist. l. XVIII. c. II. (*b*) *Mund.* p. 127. (*c*) *Esther*, c. 1. v. 5. (*d*) *Plin.* l. XV. c. 14.

der des fruits (*a*), un de ses plus célébres & de ses plus sages interprétes (*b*) avertit, que cela ne doit s'entendre que de ces fruits hâtifs & précoces, qui ne sont point de garde, & qui ne se montrant, qu'en passant, ne se prêtent, pour ainsi dire, que pour réjouir la nature; du moins sont-ils peu sûrs pour la santé. Mais ceux de Carême n'ont rien de semblable, l'automne & l'hyver (*c*) leur ont donné le tems de se mûrir parfaitement, & de se *déphlegmer*; & par cette épreuve, ils ont perdu ce qu'ils pouvoient avoir d'agreste ou de crud.

*Æmula picentis, & odoris mala recentis*
*Nec metuenda tibi: siccatum frigore postquam*
*Autumnum, & crudi posuere pericula succi.* (*d*)

Ces fruits sont les pommes & les poires, qu'on a en abondance, & de toutes les sortes, d'une bonté d'ailleurs avouée de tout le monde, puis-

(*a*) L. 2. de morbis, p. 743. (*b*) *Prosper Martianus.* (*c*) *Mizald.* hort. p. 190. (*d*) *Juvenal.* satyr. XI. v. 74.

qu'on eſt perſuadé que la ſanté ſeroit moins incertaine, ſi on en faiſoit un plus grand uſage (*a*).

Pour commencer par les *Pommes*, tous conviennent qu'elles ſont excellentes pour la ſanté ; & cela ſans doute, parce que leur ſuc eſt peu ſujet à s'aigrir (*b*), comme l'expérience le fait voir contre le ſentiment de *Galien*, qui a cru le contraire. On ſçait en effet, que les bons cidres ſe gardent des années entieres, & qu'ils conſervent leur bonté étant même tranſportés au-delà des mers (*c*). Tout le mal qu'on a écrit des pommes eſt donc venu des Médecins *Arabes* (*d*), gens peu connoiſſans en bons fruits. Ils ont accuſé les *pommes* de faire des vents, des crudités, & des obſtructions, tous défauts qui n'appartiennent qu'à de mauvaiſes pommes, mal choiſies, ou encore vertes, avec leſquelles ils confondoient les bonnes. *Galien* n'en avoit pas ſi mauvaiſe opinion, puiſqu'il les conſeilloit pour guérir un épileptique, pour lequel on le conſultoit : & encore aujourd'hui toute l'*Allemagne* releve le POMMES.

(*a*) *Mund.* p. 127. *Rajus*, p. 1446. *Nonn.* p. 107. (*b*) *Nonn.* p. 100. (*c*) *Bruyerin.* p. 610. (*d*) *Nonn.* p. 106.

mérite des pommes contre la mélancolie (*a*) : enfin, toute la Médecine fait assez voir le cas qu'elle en fait, par toutes les différentes préparations où elle les employe (*b*). On connoit d'ailleurs les provinces entieres, dont les habitans usent journellement de pommes, & qui n'en ont ni moins de santé, ni moins d'esprit. On n'y remarque même aucune maladie, qu'on puisse raisonnablement attribuer, à l'usage qu'on y fait ordinairement de ce fruit. Les *pommes* sont fort amies de l'estomac, particuliérement quand il est échauffé (*c*) par quelque mauvaise halenée de bile ; & c'est la *reinette* surtout qui a cette bonne qualité. Si l'estomac a besoin de quelque chose de plus adoucissant, la *calville* & le *court-pendu* trouveront alors place ; car elles sont plus sucrées, & moins rafraîchissantes. Que si enfin on en craint encore quelque chose, on les fait cuire ; & par ce moyen elles deviennent plus saines, & plus aisées à digérer, de l'aveu de tout le monde (*d*). Il faut pourtant reconnoître que la pomme crue, accommode mieux certains estomacs ;

(*a*) *Schroder.* in mess. med. spargyr. (*b*) *Ibid.*
(*c*) *Rajus*, p. 1446. (*d*) *Plin. Galen. Bruyer.* &c.

car outre qu'elle eſt très-légere par elle-même, elle eſt friable & fondante, quand elle eſt bien choiſie, bien mûre, & qu'elle a été ſuffiſamment repoſée dans les fruiteries. Elle eſt encore legere, & ſi peu peſante de ſa nature, qu'elle ſurnage toûjours ſur l'eau (*a*): marque ſans doute de la tenuité de ſa ſubſtance, qui fongueuſe & légere d'une part, eſt propre à ſe charger des mauvais *ſels* qui ſe font dans nos corps, tandis que de l'autre elle céde volontiers à toutes les triturations, qui doivent la cuire, & la digérer. En tout cas, on a de bons moyens pour corriger la pomme, ou pour la rendre aiſée à digérer; c'eſt de la faire cuire tantôt avec de l'eau, pour la rendre plus ſouple, plus molle, & plus humectante; tantôt ſans eau, pour la rendre plus moëlleuſe, plus onctueuſe, & plus adouciſſante. Dans cette même intention, on la fait auſſi cuire avec un peu d'excellent beurre (*b*); & alors on l'ordonne dans les maladies de poitrine. Il y a encore d'autres artifices innocens pour s'aſſurer du bon effet qu'on doit attendre de l'uſage des *pommes*; on les

(*a*) *Rajus*, p. 1446. (*b*) *Schroder.* in meſſ. med. ſpargyr. p. 462.

mange ou à jeun, ou à l'entrée du repas, cuites ou crues, ſuivant la diſpoſition des différens eſtomacs, pour tenir le ventre libre : par là on les fait agir plus immédiatement ſur la bile, qu'elles tempérent & précipitent ; & par ce moyen elles facilitent la digeſtion, elles appaiſent ce qu'on appelle vulgairement vapeurs, & donnent de l'appétit. Au reſte, il ne faut pas croire que les pommes ne ſoient la nourriture que des pauvres, ou des petites gens ; de grands Princes en ont fait leurs délices. On rapporte d'*Alexandre le Grand* & de *Philippe* ſon pere Roi de Macédoine, qu'ils en étoient friands. (*a*) On leur trouve enfin quelque choſe de cordial (*b*), & de plus que dans un aliment ordinaire : ce qui doit réhauſſer leur mérite, & leur attirer de la conſidération.

POIRES. On trouve dans les *Poires* de quoi raſſurer les timides en matiére de fruits; eux qui craignent toûjours que leurs eſtomacs ne ſe morfondent, que leurs *diſſolvans* ne s'énervent, ou ne s'affoibliſſent ; eux enfin, qui ſont ſi prévenus en faveur du vin, & de tout ce qui

(*a*) *Bruyerin*. p. 610. *Gontier*, p. 195. (*b*) *Nonn*. p. 106.

lui reſſemble ; car ils auront dans la poire un ſuc vineux *(a)*, au point même de pouvoir nuire aux malades, à qui on doit auſſi peu accorder, dit-on, l'uſage des poires que celui du vin *(b)*. On ajoûte, qu'elles ſont plus aiſées à digérer *(c)*, que les pommes, & qu'elles n'incommodent point l'eſtomac, quand bien même on les mangeroit crues *(d)*. D'autre côté, de ſi belles qualités donneroient peut-être à craindre, qu'elles n'euſſent quelque choſe de trop chaud, ou de trop vif, par où elles pourroient troubler la digeſtion ; d'autant plus, que le plus habile naturaliſte ( *e* ) de l'antiquité, les trouve capables de faire peine à l'eſtomac, & qu'elles ſont pour la plûpart douces & ſucrées, ſuſpectes par conſéquent ou d'allumer la bile, ou de la multiplier. Mais tout y paroît ſi ſagement ménagé, & ce qu'elles ont de *ſoufre* eſt ſi bien *concentré*, que l'uſage a fait reconnoître qu'elles rafraîchiſſent, & qu'elles humectent, puiſqu'elles éteignent la ſoif. Ce n'eſt pas même juſqu'aux Médecins *Arabes*, ſi peu favorables aux fruits, à

(*a*) *Plin.* l. 15. c. 28. (*b*) Pyra ægris vini modo negantur. *Idem.* l. 23. c. 7. (*c*) *Nonn.* p. 109. (*d*) *Rajus*, p. 1451. (*e*) *Plin.* l. 23. c. 7.

en juger par le mépris qu'ils ont pour les pommes, qui font grand cas des poires : mais la justice qu'ils leur rendent seroit parfaite, s'ils ne s'étoient point imaginé qu'il faut boire de l'*hydromel*, ou du vin après les poires. De là sans doute est passé dans le monde cette mauvaise maxime, que *la poire sans vin est venin* (*a*) ; maxime qu'on a mise en vers, pour la mieux transmettre à la postérité.

*Post pyra presbyterum quære, vel adde merum* (*b*).

Mais pourquoi chercher un correctif à la poire, elle qui est le correctif même des poisons ? Car est-il possible de refuser le nom de poison, à une chose aussi pernicieuse qu'est le *champignon*, quand il vient à se gâter dans l'estomac, à quoi d'ailleurs il est si sujet ? Or un (*c*) des hommes des plus éclairez en matiere d'aliment, fait observer que la poire remedie merveilleusement aux inconvéniens que pourroit causer l'usage du champignon. Rien enfin n'est si peu à craindre pour la santé, que ce qu'on pourroit même s'accorder jusqu'à

(*a*) Sine vino pyra virus. Sch. Sal. (*b*) *Nonn.* p. 109. (*c*) *Id. ibidem.*

l'excès, s'il pouvoit jamais convenir à un honnête homme d'en faire. Or la poire eſt de cette nature; car on prétend qu'un excès (*a*) de poires, même crues, ne fait point de mal. Il ne reſte plus qu'à ajoûter, que l'on croit qu'il eſt mieux de manger la poire à la fin du repas (*b*), parce que par la vertu qu'elle a de reſſerrer, elle affermit les fibres de ce viſcere, en augmente par conſéquent la force & le reſſort, & procure une bonne digeſtion. Il faut pourtant ajoûter, qu'il eſt néceſſaire pour certaines conſtitutions, de faire cuire les poires, ſoit dans l'eau, ce qui étoit déja en uſage du tems d'*Athénée* (*c*) ſoit à la cloche ou ſous la cendre. Mais toutes ces manieres vont moins à rendre cet aliment bon, qu'à le rendre plus commode;

Avant que de quitter cette matiere; il eſt à propos de répondre à deux terribles objections, qu'on forme contre les *poires* & les *pommes*; car on les ſoupçonne les unes & les autres; 1°. de remplir les veines de ſéroſités toûjours nuiſibles, ne fuſſent-elles uniquement que ſurabondantes : 2°. qu'elles nour-

(*a*) *Rajus*, p. 1451. (*b*) *Rajus*, ibid. (*c*) *Bruyer*, p. 615.

riſſent trop peu ; & qu'à peine peuvent-elles ſuffire à ſoûtenir les forces & la vie.

On a déja répondu en partie à ces deux difficultés, ſoit par les principes qu'on a établis, ſoit par quantité de choſes qu'on a dites là-deſſus en différentes occaſions. Cependant pour lever tout ſcrupule ſur une matiere de cette conſéquence, on veut bien ici la traiter exprès.

La premiere difficulté eſt fondée, ſur ce qu'on croit que tout ce qui eſt humectant & aqueux, fait de l'eau dans nos corps. Or dans un ſiécle comme le nôtre, où la ſéroſité en vogue, eſt devenue la terreur de toute la Medecine moderne, la ſeule menace de cette cauſe banale de maladie, jette la frayeur dans les eſprits. Mais cette crainte eſt fondée ſur un mal-entendu : car on doit ſe ſouvenir que les ſéroſités qui entretiennent les maladies, viennent moins d'un ſang refroidi, uſé ou aqueux, que d'une fonte, ou d'une *colliquation* devenue habituelle, & entretenue, ſoit par un *ſel âcre* qui précipite continuellement le ſuc nourricier, ſoit par un *aigre vicieux*, qui comme une *préſure* reſſerre les fibres du ſang, le *coagule* en

quelque maniere, & en exprime la sérosité. Mais on n'a rien à craindre de semblable des sucs aqueux des poires & des pommes, si elles sont bien mûres, & de bonne qualité. Celui des pommes, comme on l'a fait remarquer, n'aigrit que très-mal-aisément; & celui des poires a quelque chose de doux, de vineux même, plus propre à prévenir les serosités, qu'à les produire.

Nous parlons d'ailleurs des fruits, eu égard principalement à l'état de santé, où le sang bien constitué, & les parties en vigueur, les digérent parfaitement.

Mais quand bien même on supposeroit un corps infirme, *caterrheux*, ou d'une santé douteuse, on ne craint point de dire qu'en ces cas mêmes, les fruits deviennent souvent très-utiles, & tiennent lieu de remédes; d'autant meilleurs, qu'ils sont innocens & domestiques : tout consiste à les bien placer, & à en bien comprendre la vertu & l'usage.

Si les infirmités sont entretenues par une bile trop vive, qui fermente tout, ou par une humeur semblable *fixe*, brûlée & *alkalisée*, qui tienne tout en *fusion* & en *colliquation*; conçoit-on

dans ces cas quelque chose à craindre, de la part d'un fruit, dont le suc aqueux, mais tempéré par la nature, se trouve capable de rabattre les *effervescences* de la bile, d'en *émousser l'acreté*, & d'en adoucir l'ardeur ? Les Chymistes ont-ils rien trouvé de plus efficace pour adoucir leurs *sels fixes*, que des *lotions* réïtérées ? Or c'est quelque chose de semblable, qu'on doit attendre des sucs aqueux des fruits, dans l'un des cas proposés. L'autre ne s'en accommodera pas moins bien, si l'on considere que ce cas est ordinairement celui des jeunes personnes, naturellement pleines d'un *volatil* vicieux, que le suc temperé des fruits arrête, qu'il cuit, & qu'il digére. Pourquoi en effet ne pas comprendre, que la douceur des fruits que nous proposons, n'est autre chose que l'effet d'un assemblage de *soufres* naturels ; ou de parties huileuses, dont ces sortes de fruits sont pleins, lesquelles venant à se mêler, avec le sang, & à circuler avec lui, le tempérent & le *dulcifient*, à peu près de même maniere que les Chymistes font *circuler* leurs matieres *acides*, *acres* ou *salines*, avec des *huiles éthe-rées*, pour les adoucir, ou, comme ils

parlent, pour les *édulcorer* ? Ce qu'on vient de dire eſt d'autant plus raiſonnable, qu'il eſt conſtant que ces deux ſortes de cauſes ſont celles de la plûpart des infirmités, dont les fruits peuvent ſouvent devenir les remédes. Enfin, pourquoi ſe faire ſi grand peur de nos fruits, pour le ſoulagement de nos maux, tandis que nous adoptons ſi volontiers, ceux des païs étrangers pour la guériſon de ceux qui ſont les plus dangereux ? Eſt-ce qu'une *orange*, une *grenade*, un *citron*, ont moins d'inconvénient, par rapport aux cauſes des maladies, que les pommes & les poires ? Un *acide* auſſi déclaré que celui de ces fruits, eſt-il moins à craindre que l'*acide* caché, ou pour mieux dire que la douceur des nôtres? Avouons-le donc de bonne foi, ici comme en beaucoup d'autres choſes, que la coûtume nous emporte, & que le préjugé nous trompe.

Bien plus, les choſes aqueuſes bien ménagées & bien entendues, ſeroient plus à louer, qu'à blâmer. Ce ſont de ces *delayans* (*a*) ſi vantés, qui fourniſſent au ſang un véhicule propre à le

(*a*) Diluentia.

porter, jusques dans l'extrémité des vaisseaux les plus insensibles, & dans les réduits les plus cachés. Pour cela, il ne faut que se souvenir, que le sang circule moins, par sa *partie rouge* dans les vaisseaux capillaires, que par sa *partie blanche* (*a*), puisqu'à mesure qu'il approche des extrémités des vaisseaux, il perd sa couleur rouge (*b*) : & par cette raison toute la Médecine d'aujourd'hui convient, que ce n'est point la *partie rouge*, mais la *blanche*, qui nourrit (*c*) les parties. Enfin, la *lymphe*, cette liqueur si précieuse, & que la nature prend soin de ramasser si soigneusement de toutes les parties du corps, distille des extrémités des vaisseaux ; & soit qu'on la croye ou le résidu de la nourriture, ou celui des esprits (*d*), elle prouve d'une maniere assez sensible, que c'est une espéce d'eau ; une sérosité, si l'on veut, à quoi se rapporte & se termine tout ce qui se fait dans nos corps. Ce n'est donc pas précisément la sérosité qui fait nos maux, mais le sang lui-même, ou le chyle gâté, alteré, fondu, aqueux, ou séreux par le défaut de *coction*, de *filtra-*

(*a*) *Nuck*, adenogr. p. 66. (*b*) *Ibid.* (*c*) *Santorini*, de nutrit. (*d*) *Nuck*, *ibid. p.* 51.

*tion*

*tion*, d'*aſſimilation*, & de *tranſpiration*. Mais les ſucs aqueux des pommes & des poires ſont tout naturels ; l'eſtomac les digére commodément ; ils ſont proportionnés au ſang, amis des parties qu'ils flattent agréablement, certainement ſujets à moins d'inconvéniens que ceux des viandes.

Ces mêmes raiſons ſuffiroient à prouver, que les ſucs des pommes & des poires ſont très-nourriſſans, parce que de cela ſeul qu'ils ſe digérent, & qu'ils ſe diſtribuent aiſément, il s'enſuit qu'ils doivent nourrir beaucoup. Ce n'eſt pas en effet une eau élementaire, & dépouillée de ſubſtances nourricieres, qu'on doit entendre par l'eau des fruits ; leur goût, leur odeur, leur *analyſe* y découvrent d'excellentes qualités, & des matieres ſans doute plus capables de nourrir, que l'eau de pluye, qui cependant entretient la fécondité de la terre. On dira peut-être que la pluye eſt moins faite pour nourrir les plantes, que pour détremper les ſucs gras, dont la terre eſt toute imprégnée ; auſſi n'attend-on guéres autre choſe des ſucs des fruits. Nos corps, qui dans leur état de conſiſtence, ou quand ils n'ont plus à croître, ſont tout pleins de ſucs

nourriciers qui s'y amaſſent tous les jours, n'ont preſque beſoin que d'une eſpéce de roſée qui détrempe ces ſucs, qui leur donne plus de *ſurface*, qui les étende, & qui les porte par-tout. On pourroit même ne reconnoître les fruits, & tout ce qui n'eſt pas du pain, ou quelque choſe de ſemblable, que comme l'acceſſoire de la nourriture. Toutes les choſes donc qu'on mange avec le pain, pourroient paſſer pour les accompagnemens de cet aliment principal, & peut-être ſeul néceſſaire; accompagnemens, dis-je, qui aident ou à le faire manger plus volontiers, ou à le rendre plus aiſé à ſe digérer, & à ſe diſtribuer. En ce ſens, il faudra moins ſe tourmenter ſur le prétendu peu de nourriture de certains alimens; ils pourroient ſuffire, pourvû qu'ils accompagnaſſent un pain bien fait & bien choiſi, & qu'ils ſerviſſent à le faire manger plus agréablement.



## CHAPITRE XVII.

### *Du Poiſſon.*

CE qu'on vient de dire touchant les bonnes qualités des fruits & des légumes, ſuffiroit pour arrêter les plaintes qu'on forme ordinairement contre les viandes de Carême, & pourroit perſuader le monde, du peu de fondement de la plûpart des diſpenſes; mais ce que nous avons à dire touchant le poiſſon, prouvera manifeſtement l'abus de ces indulgences.

Elles auroient été ſupportables ces diſpenſes au tems de l'ancienne ferveur, où l'abſtinence du Carême renfermoit celle de tout ce qui avoit eu vie; où jeûner étoit vivre de pain & d'eau (*a*), où enfin on ne craignoit pas de ſe priver du néceſſaire, de peur de ſe laiſſer aller au ſuperflu. Alors ſur tout, qu'on ne s'accordoit les légumes qu'avec meſure, ſouvent cruds (*b*), & toûjours peu aſſaiſonnés; & que l'on ſe permet-

(*a*) *Thomaſſ.* des jeûnes, p. 64. *Baillet*, p. . (*b*) *Thomaſſ.* ſur le Carême, p. 267.

toit quelques petits poiſſons, plûtôt pour le ſoulagement des infirmes (*a*), que pour la nourriture des ſains; que ces poiſſons enfin devoient être de la nature de ceux qu'on appelle imparfaits (*b*), qui ſont dépourvûs de ſang, & de tout ce qui a l'apparence de chair, comme ſont les *huîtres*, les *moules*, les *ſéches*, les *écreviſſes*, &c.

Mais aujourd'hui que l'indulgence eſt paſſée en régle, & que la liberté d'uſer du poiſſon eſt moins une permiſſion qu'un uſage, aujourd'hui, dis-je, qu'il eſt permis de boire du vin & de ſemblables liqueurs en Carême, les exemptions de jeûne & d'abſtinence courent riſque, ou d'autoriſer des abus, ou de flatter les ſens.

En effet, ſi dans le poiſſon ſeul on peut trouver de quoi ſe nourrir ſainement & commodément; ſi dès les anciens tems, le peuple en faiſoit ſa ſubſiſtance, & les riches leurs délices; quel fondement raiſonnable donnera-t-on à tant de diſpenſes? Or on ſçait que les premiers peuples du monde uſoient ordinairement de poiſſon (*c*). Rien n'excita tant, par exemple, les regrets du

(*a*) Ibid. p. 282. (*b*) Ibid. p. 281. (*c*) *Zacchias* quæſt. Med. legal. p. 350.

peuple Hebreu (*a*) dans le déſert, que le ſouvenir des poiſſons qu'il avoit en *Egypte* pour rien, & dont il ſe ſaouloit à l'aiſe ; établi qu'il fut à *Jeruſalem*, il continua à s'en nourrir : de ſorte qu'une porte de la ville fut appellée *la porte des poiſſons* (*b*), apparemment à cauſe de la grande quantité qu'on en apportoit par cette porte (*c*). Cette conjecture eſt fondée ſur ce qu'un des principaux commerces des *Tyriens* (*d*), avec la ville de *Jeruſalem*, étoit celui de poiſſon qu'ils y apportoient en abondance, & dont les *Iſraëlites* pouvoient ſi peu ſe paſſer, qu'ils s'attirerent une dure réprimande de la part de *Néhémie*, à cauſe qu'ils s'en permettoient le débit le jour du ſabbat, contre le commandement de la loi (*e*). En avançant dans les ſiécles les plus éloignés, on remarque, que les Apôtres étoient des pécheurs, (*f*) ; & quand le Sauveur du monde voulut nourrir les peuples qui le ſuivoient, ce fut en multipliant du pain & des poiſſons (*g*). Ce fut enfin en mangeant lui-même d'un poiſſon (*h*),

(*a*) *Numer.* c. XI. v. 5. (*b*) *Paralipom.* l. 2. c. 33. v. 14. *Eſdr.* l. 2. c. 3. v. 3. (*c*) *Menoch.* in *Eſdr.* l. 2. c. 3. v. 3. (*d*) *Eſdr.* l. 2. c. 13. v. 16. (*e*) *Eſdr.* Ibid. (*f*) *S. Math.* c. 4. v. 18. 19 (*g*) *S. Luc.* c. 9. v. 13. (*h*) *S. Joann.* c. 24. v. 42.

qu'il donna une marque ſenſible de ſa réſurrection. Mais une preuve naturelle de l'uſage familier du poiſſon dans ces tems : c'eſt, que ſi un enfant, dit un Evangeliſte (*a*), vous demande un poiſſon, lui donnerez-vous un ſerpent ? C'étoit donc du poiſſon qu'on donnoit même aux enfans, & dont on faiſoit alors une nourriture ordinaire.

Le luxe des *Romains*, l'énorme dépenſe qu'ils faiſoient en poiſſon, les viviers magnifiques qu'ils avoient, ſont autant de preuves de ce qu'on vient d'avancer. Cette dépenſe alloit juſqu'à ruïner des familles, d'où venoit cette plaiſanterie d'appeller *Antropophages*(*b*) les poiſſons rares & précieux, parce qu'ils dévoroient, pour ainſi dire, leurs acheteurs en les ruïnant, en quoi on apperçoit le ſens de cette épigramme (*c*) :

*Exclamare libet, non eſt hoc improbe, non eſt*
*Piſcis, homo eſt, hominem callidiore voras.*

Et un autre Poëte dit auſſi plaiſam-

(*a*) S. *Matth.* c. 7. v. 10. (*b*) *Nonn.* p. 301. (*c*) *Martial.* l. x. epigr. 29.

ment, qu'on auroit eu meilleur marché du pêcheur que du poiſſon :

—— *Potuit fortaſſe minoris*
*Piſcator, quàm piſcis emi (a).*

Cet excès alla juſqu'à faire dire à *Caton*, qu'on ne pouvoit plus répondre de la durée des villes, ni par conſéquent d'un état, parce que le prix d'un poiſſon étoit au point de ſurpaſſer celui d'un bœuf (*b*). Les viviers étoient de deux ſortes ; les uns pour le peuple, leſquels étoient d'eau-douce ; les autres pour la nobleſſe, leſquels étoient d'eau de mer : mais plus propres, dit un ſage auteur, à ruïner (*c*) leurs maîtres, qu'à les enrichir, parce qu'ils ne ſe faiſoient qu'avec beaucoup de dépenſe, qu'ils ne s'entretenoient qu'à grands frais, & ne duroient qu'à force d'argent ; auſſi les appelloit-on *amers* pour les chagrins qu'ils cauſoient, & cela, par oppoſition aux viviers du peuple, leſquels étoient d'*eau-douce*, & utiles à leurs maîtres. Mais ce n'é-

(*a*) *Juvenal.* Satyr. 4. v. 25. (*b*) *Plutarch.* Sympoſ. l. 4. Voyez *Senec. Plin.* &c. (*c*) Potius marſupium domini exinaniunt, quàm implent. Primùm enim ædificantur magno, ſecundò aluntur magno, tertiò implentur magno *Varro*, l. 111. c. 3.

toit pas ſeulement pour la bonne chere qu'ils élevoient des poiſſons, on les avoit appris encore à divertir l'eſprit & la vûe. On étoit parvenu à les apprivoiſer *(a)*, de maniere que les uns venoient manger dans la main *(b)* de ceux qui leur préſentoient certains appas, d'autres ſe montroient quand on les appelloit par leur nom *(c)*; car ils avoient chacun le leur :

*Piſcina rhombum paſcit, & lupos vernas:*
*Natat ad magiſtrum delicata muræna,*
*Nomenclator mugilem citat notum;*
*Et adeſſe juſſi prodeunt ſenes mulli (d).*

On avoit même ſçu dreſſer les anguilles à porter des pendans d'oreille. Ainſi (qui le croiroit) le poiſſon, l'animal de tous les plus dénué de ſagacité naturelle, pût à l'aide d'un inſtinct très-borné, entretenir des plaiſirs innocens, & des *Céſars (e)* ne dédaignoient pas quelquefois de s'y délaſſer.

Quel étrange préjugé a donc ſaiſi les eſprits? Et pourquoi, après tant de marques d'eſtime & de préférence, les poiſſons ſont-ils aujourd'hui, ou négli-

*(a) Cicero.* l. 20. epiſt. ad Attic. ep. 1. *(b)* Nomina quidem habent, & vocati inclamatique adveniunt. *Lucian.* in Dialog. *Plin.* l. x. c. 70. *(c) Plin.* l. 32. c. 2. *(d) Martial.* l. 10. epigr. 30. *(e) Plin.* Ibid.

gez, ou méprisez par la plûpart du monde, & par les Médecins même (*a*)? Les croiroit-on une nourriture trop commune? Mais *Pithagore* la défendoit à ses disciples, parce qu'il la trouvoit trop délicate (*b*); & par une raison semblable, *Platon* loue la frugalité des anciens heros, parce qu'ils ne mangeoient pas de poisson. On a encore remarqué; qu'*Homere* ne parle point, qu'on ait mangé du poisson pendant le siége de Troye, quoique ce fût un pays très-propre à cela. L'antiquité l'appelloit le mets par excellence (*c*): de sorte que les *Egyptiens* & les *Syriens* s'en privoient par religion (*d*): & d'autres, aussi-bien qu'eux, s'en firent des dieux:

*Illic cæruleos, hic piscem fluminis, illic*
*Oppida tota canem venerantur* (*e*).

Dira-t-on, que le poisson est mal sain, de mauvaise qualité, *phlegmatique*, sujet à se corrompre (*f*)? L'on sçait au contraire, que rien n'est si sain que le poisson, d'où vient le proverbe *Sanior pisce* (*g*), qu'il n'est sujet à aucu-

(*a*) *Nonn.* p. 284. *Zach.* quæst. Med. leg. p. 348. (*b*) Piscem ne gustato. *Plutarch.* l. VIII. sympos. quæst. VIII. (*c*) *Plutarch.* l. IV. sympos. *Columel.* l. III. c. 16. (*d*) *Nonn* p. 285. (*e*) *Juvenal.* Satyr. XV. v. 7. (*f*) *Mercurial.* Var. lect. l. 1. c. 25. (*g*) *Erasm. adag.*

ne maladie, & qu'il vit des ſiécles entiers (*a*). Il eſt de plus très-propre à faire vieillir les hommes. *Galien* (*b*) rapporte deux hiſtoires, qui ne laiſſeroient rien à douter là-deſſus; mais l'obſervation (*c*) qu'on a faite dans de nombreuſes communautés religieuſes, qui ne vivent que de poiſſon, qu'on y meurt plus ſouvent de vieilleſſe qu'ailleurs, doit en convaincre tout le monde.

Les princes de la Médecine ont auſſi cru le poiſſon d'une chair légere & délicate (*d*), comparable à celle des oiſeaux, d'un ſuc louable (*e*), capable de faire un bon ſens (*f*) préférable enfin à la viande (*g*), dont à cauſe de ſa mauvaiſe qualité, on défend l'uſage en tems de peſte (*h*). Ces bonnes qualités ſont confirmées par le témoignage du plus exact des auteurs, ſur l'hiſtoire des poiſſons. Il aſſure, qu'ils ſont très-eſtimables & de très-facile digeſtion: *Ego piſces difficulter concoqui minime concedo: ipſe enim ſentio, & alii plerique, quos conſului, ſe ſentire fatentur, poſt eſum*

(*a*) *Gontier*, p. 376. (*b*) L. 5. de ſan. tuend. c. 4. (*c*) *Villanovan.* de eſu carnium. (*d*) *Hipp.* (*e*) *Zachar.* p. 347. (*f*) *Simon Sethi*, orib. (*g*) *Plutarch.* de ſanit. tuenda. *Cardan.* de malo med uſu, c. 10. (*h*) *Ælian. Var. hiſt. l.* 1. *Rhaſ.* lib. de peſte.

*piſcium citius eſurire, quàm poſt eſum carnium, quod argumento eſt, piſces non tantùm citius deſcendere, quàm carnes; ſed etiam probe concoqui indicit* (*a*). Mais rien ne montre mieux la ſûreté qu'il y a à ſe nourrir de poiſſon, que l'uſage que les anciens en faiſoient dans les maladies les plus fâcheuſes (*b*). *Hippocrate* (*c*) & *Galien* le donnent indifféremment dans toutes ſortes de fiévres, même dans les quartes; & de célébres Médecins (*d*) depuis eux, ont reconnu leur utilité dans ces cas, & la préférence qu'on devoit leur donner : c'eſt dans cette vûe, qu'un célébre Profeſſeur de ces derniers tems (*e*), a entrepris de prouver avec aſſez de vrai-ſemblance, qu'il n'eſt guéres de maladie où l'uſage du poiſſon ne ſoit convenable, pour ne rien dire de plus. La raiſon de l'opinion contraire pourroit encore être venue des Médecins Arabes (*f*); comme ils habitoient des pays chauds, les poiſſons s'y corrompant trop aiſément,

(*a*) *Willugbeius*, hiſt. piſc. append. p. 11. (*b*) *Zach.* quæſt. med. legal. p. 348. (*c*) *L.* de vict. ration. 348. de affect. p. 545. de vict. rat. in acut. p. 395. (*d*) *Zacut. Luſit* de princ. med. hiſt. lib. 1. hiſt. 28. quæſt. 19. *Cardan.* de mal. med. uſu, c. 10. *Nonn.* de piſc. c. 8. 10. 11. (*e*) *Joann. Alphonſ.* Complut. acad. pr. in ſuo ſpeculo medic. chriſtianæ. (*f*) *Moreau* in ſch. ſal. p. 677.

leur firent croire qu'ils étoient tels, c'eſt-à-dire, ſujets à ſe corrompre. Cette conjecture ſeroit fondée ſur l'extrême ſoin que les *Romains* apportoient pour conſerver le poiſſon frais: car ils avoient des coureurs(*a*), qu'on chargeoit de poiſſon au ſortir de l'eau, & qui l'apportoient tout courans aux lieux aſſignés. Les *Grecs* pour la même raiſon avoient établi, que le poiſſon étant arrivé dans le marché, on appelleroit inceſſamment les àcheteurs au ſon d'une eſpéce de toxin (*b*), ou par là voix d'un crieur (*c*), afin qu'ils trouvaſſent le poiſſon tout frais : enfin, pour obliger les vendeurs à s'en défaire bien-tôt, il leur étoit défendu de s'aſſeoir (*d*), afin que la fatigue d'être debout les obligeât à vendre inceſſamment. Que ſi, par quelque accident que ce fût, on étoit contraint de garder le poiſſon, ils avoient le ſecret de le conſerver frais ſous la neige (*e*), ou de l'y attendrir. On ne peut donc diſconvenir des précautions qu'on a apportées pour faire manger le poiſſon frais. Mais on eſt encore aujourd'hui aſſez d'accord là-

(*a*) *Senec.* l. 2. quæſt. natur. c. 18. (*b*) *Plutarch.* l. 4. ſympoſ. quæſt. IV. Strabo. l. XIV. (*c*) *Juvenal.* Satyr. quartâ. (*d*) *Caſaubon.* ad Athen. Deipnoſ. l. VI. c. 2. (*e*) *Galen.* lib. de cibis boni & mali-ſucc. c. 15.

deſſus, & il y a lieu de croire, que ce n'eſt, ou que l'inconſtance de l'eſprit humain, ou le trop peu de déférence pour les obſervations des anciens, peut-être auſſi pour avoir trop donné dans le raiſonnement, qui ne s'accorde pas toûjours avec l'uſage, qu'on s'eſt ſi fort écarté de l'habitude où on étoit autrefois, d'uſer librement ſain ou malade, de poiſſon. Peut-être auſſi craignons-nous *(a)* plus que nos peres d'incommoder la ſanté, ſans ſçavoir, auſſi-bien qu'eux, l'art de la ménager. Ils n'appréhendoient point tant de mourir, & ils ſçavoient mieux vivre. Preſque tout leur bien étoit ſûr, parce que leur frugalité & le travail étoient leur ſauvegarde, tandis que par des ſoins trop recherchés, & par un repos mal entendu, ou une oiſiveté véritable, nous abrégeons nos jours. Nous ne craindrons donc point de donner au poiſſon la préférence au-deſſus de tous les autres animaux dont on mange, ſuivant la penſée d'un célebre *(b)* Médecin, & de conclure ce chapitre par ces paroles de Galien *(c)* : *La nourriture qu'on tire du poiſ-*

(a) *Zach.* quæſt. M. L. p. 348. *Willugheius*, de hiſt. piſc. apped. p. 11. (c) L. 3. de alim. facult. cap. 27.

*ſon eſt non-ſeulement d'une digeſtion facile & aiſée ; mais elle eſt encore très-ſaine & très-convenable à nos corps, parce qu'elle fournit un ſuc très-tempéré, & d'une ſubſtance médiocre, qui ſans rien avoir de trop foible, ou de trop aqueux, a aſſez de force & de ſolidité pour nous ſoûtenir.* La raiſon autoriſe ce ſentiment ; car ce que nous connoiſſons dans le poiſſon, doi nous faire comprendre, qu'il a tout ce qu'il faut pour une bonne nourriture. Les fruits & les légumes pourroient être ſuſpects d'un *aigre* ſecret, qui par quelque cauſe que ce ſoit, venant à ſe développer dans l'eſtomac, produiroit plus d'une ſorte de maux : la viande eſt pleine d'un *ſoufre* & d'un *volatil*, ſouvent trop actif, ou trop *déphlegmé*, & preſque toûjours nuiſible dans les pays chauds, & dans les tempéramens bilieux : le poiſſon tient un juſte milieu, il aigrit peu ou point par lui-même ; & ce qu'il a de volatil eſt moderé (*a*) par l'abondance d'un ſuc doux & moëlleux, qui le tempere ſans le détruire, qui l'enveloppe ſans le concentrer, ſemblable à celui de la vipere, mais moins à craindre que lui, lequel ſous une ap-

(*a*) *Mund.* p. 250.

parence mucilagineuſe (*a*), conſerve tant de force & de vertu. D'ailleurs, il n'eſt point de pays qui ne s'accommode de poiſſon, peut-être, parce qu'il eſt peu de conſtitutions qu'il bleſſe, ou qu'il altére. Son goût enfin eſt agréable ſans piquer ; ſa chair friable ſans deſſécher ; ſon ſuc frais ſans morfondre, de la nature d'une *lymphe* ou d'une gelée légerement épaiſſie, comme ſeroit celle qui entretient la vie. Par toutes ces raiſons, le poiſſon doit être ami de tous les viſceres, proportionné à toutes nos liqueurs, *analogue* aux eſprits mêmes, le plus ſûr par conſéquent de tous les alimens.

(*a*) *Wedel.* amœnit. p. 337.

---

## CHAPITRE XIX.

### *Des poiſſons en détail, & premierement de la* marée.

ON ne ſe propoſe point ici de parcourir toutes les ſortes de poiſſon, on ſe borne principalement à ceux dont on uſe ordinairement en Carême. Sans

donc entrer dans toutes les diviſions qu'on pourroit utilement en faire dans une autre occaſion, il ſuffit dans celle-ci de diſtinguer le poiſſon en celui de *mer*, & celui de *riviere*, ou d'*eau-douce*, en poiſſon frais, & en poiſſon ſalé. On ſe diſpenſera encore de donner en général les marques, ou les qualités des meilleurs poiſſons, & d'établir les raiſons de préférence qu'on donne à ceux de mer au-deſſus de ceux de riviere, ſur-tout à ceux qu'on nomme *ſaxatiles*, parce qu'ils vivent dans les pierres, & dans les rochers : on paſſera là-deſſus telle condamnation qu'on voudra contre les poiſſons d'eau douce, pourvû qu'on nous accorde ſur de bonnes raiſons, qu'il s'en trouve bon nombre parmi ceux-ci qui ſont très-utiles à la ſanté ; ce ſont ceux qui ſortent d'une eau courante & bien expoſée ; & que la plûpart de ceux-là même qui ſont les plus communs, ſont moins mépriſables qu'on ne penſe, puiſqu'on fera voir qu'ils ſont plus que ſuffiſans pour conſerver la vie.

LE TURBOT. Nous commencerons par le *Turbot*, ce précieux mets des *Romains* (a), du

(a) *Gontier*, p. 385.

noins de ceux qui vivoient du tems l'*Horace* : car pour ceux qui étoient ıvant lui, ils ne connoiſſoient pas apparemment de ſi friands morceaux :

*Quid ? tum rhombos minus æquor alebat ?*
*Tutus erat rhombus, tuto ciconia nido,*
*Donec vos author docuit prætorius.*

Ce poiſſon leur paroiſſoit tel, qu'ils ıe trouvoient rien qui lui fût comparaıle (*a*) ; & c'eſt pour ſes excellentes ıualités qu'on l'appelle encore aujourd'hui le *faiſan d'eau* (*b*). Sa chair eſt en ffet très-ſucculente, friable, ferme, ans être dure ; aſſez cependant pour voir fait penſer à quelques-uns, qu'il toit à propos de le garder un jour (*c*), our un peu le mortifier. Mais ſans nême cette précaution, tous conviennent, qu'il eſt très-aiſé à digérer. Perſonne enfin ne l'accuſe d'aucun vice, ous au contraire le louent ; & c'en eſt lus qu'il n'en faut pour le ranger parmi les meilleurs alimens.

La *Barbue* eſt une eſpéce de turbot, eu égard à ſes qualités, qui ſont aſſez ſemblables à celles du turbot, ſinon

LA BARBUE.

(*a*) Nihil ad rhombum. (*b*) *Mund.* p. 271. (*c*) *Nonn.* p. 351.

que ſa chair eſt un peu plus molle. C'eſt ce qui a fait dire ſans doute à *Galien*, que la chair du turbot étoit mollaſſe, parce qu'il ne diſtinguoit (*a*) pas le turbot (*b*) de la barbue (*c*). A cela près, la barbue eſt fort eſtimée, & partage preſque les ſuffrages avec le turbot.

LA SOLE. La *Sole* n'a guéres moins de mérite, & par cette raiſon on l'appelle la *perdrix* (*d*) *de mer*. On voit par le témoignage de *Galien* (*e*), que l'antiquité en faiſoit grand cas, comme d'un aliment très-nourriſſant (*f*), très-leger, aiſé à digérer, utile même aux malades. Depuis ce tems, elle a toûjours paſſé pour une nourriture très-délicate, ſolide cependant, qui réjouit la vûe par ſa blancheur,

*Fulgentes ſoleæ candore* (*g*).

Un autre avantage, c'eſt qu'elle peut être tranſportée (*h*) au loin, ſans ſe corrompre : ce qui prouve combien elle eſt peu ſujette à faire de mauvais ſucs : on ne craint pas même de la croire incapable d'en faire (*i*).

(*a*) *Rondelet*, de piſcibus, p. 315. (*b*) Rhombus aculeatus. (*c*) Rhombus levis. (*d*) *Mund.* p. 271. (*e*) *Galen.* l. 13. de alim. facult. c. 29. & alibi. (*f*) *Moreau*, p. 293. (*g*) *Ovid.* in halie utic. (*h*) *Rondel.* l. 11. c. 11. *Gontier*, p. 384. (*i*) *Petronius*, de victu proprio Roman. l. 111.

La *Plye*, selon *Galien* (*a*), approche assez de la sole, à laquelle cependant elle est inférieure de quelques dégrés. *Horace* (*b*) avant lui l'avoit placée entre les meilleurs poissons : La Plye.

*——Cum passeris, atque*
*Ingustata mihi porrexit ilia rhombi.*

mais elle commençoit à perdre de son crédit du tems d'*Ausone* (*c*), qui la rangeoit parmi les poissons les plus méprisés :

*——Piscandi traheris studio. . . . :*
*His opibus confise tumes : domus omnis abundat*
*Littoreis dives spoliis : referuntur ab unda*
*Corrhoco, lethalisque trygon mollesque platessæ, &c.*

Delà peut-être est venu le peu de cas qu'on en a fait depuis ; car on l'a fait passer (*d*) pour être d'un suc lent & pituiteux. Les meilleurs connoisseurs (*e*) l'ont cependant justifiée, pourvû qu'elle vienne de la mer, ou de bonne eau ; car alors elle est d'une chair plus ferme, & moins flasque (*f*).

(*a*) *Rondelet*, p. 318. (*b*) L. II. satyr. IV. (*c*) *Auson.* in mosella. (*d*) *Gontier*, p. 386. (*e*) *Rondel.* p. 318. *Moreau*, p. 698. (*f*) *Ibid.* p. 317.

LA LIMANDE. La *Limande* inconnue (*a*) aux anciens, ſe ſouffre aujourd'hui ſur d'aſſez bonnes tables, & on la blâme moins que la plye (*b*). Il n'en eſt pas de même du

LE FLE'Z. LE CARRELET. *Fléz*, & du *Carrelet* ; on leur trouve une chair trop gluante, pituiteuſe, & encline à corruption. Mais outre que ces accuſations ſont vagues, & mal fondées, puiſqu'on n'accuſe ces poiſſons d'aucun mal en particulier, l'uſage ſi ordinaire que tout le peuple en fait journellement, les diſculpe ſuffiſamment. On les a même trouvé ſi peu malfaiſans, que les pays (*c*) du Nord les font ſécher, & en font un très-grand trafic. D'ailleurs, ſi une chair mollaſſe étoit un titre ſuffiſant pour décrier un poiſſon, pourquoi avoir tant fait de cas de certaines *lamproyes* (*d*), qui ſont d'une chair flaſque & mollaſſe, leſquelles faiſoient cependant les délices des tables Romaines :

*Virroni muræna datur, quæ plurima venit*
*Gurgite de ſiculo* (*e*).

Mais de plus, toutes ces ſortes de poiſſons renferment, ſous cette appa-

(*a*) *Rondelet*, p. 320. (*b*) *Gontier*, p. 386. (*c*) *Sebis*, p. 1033. (*d*) Muræna. (*e*) *Juvenal.*

rence de chair mollaſſe, une grande quantité d'*huile*, ou de *ſoufre*, & d'*eſprit volatil* (*a*), quand on en fait l'*analyſe*. Ce ſuc donc prétendu lent & pituiteux, eſt un aſſemblage de parties peu actives en apparence, mais très-propres à entretenir la vie, quand elles viennent à ſe développer dans le ſang. (*b*) Par une raiſon ſemblable, ces poiſſons deviennent purgatifs (*c*), quand ils vieilliſſent, tant il eſt vrai que leur ſuc n'eſt ni abſolument aqueux, ni inſipide. On peut donc croire avec un excellent auteur (*d*) ſur cette matiere, que ces ſortes de poiſſons plats ſont bons, de facile digeſtion, & fort nourriſſans, quand ils ſont d'un bon crû.

La *Vive* eſt un de ces poiſſons, dont perſonne ne conteſte l'excellence. L'antiquité (*e*) l'a connue, & n'en a jamais mal parlé. Les ſiécles ſuivans l'ont tous louée; & à en juger par tout le bien qu'on en dit aujourd'hui, on ne doit pas craindre de la donner pour un des plus excellens poiſſons que la mer produiſe. Auſſi habite-t-elle les lieux pierreux; & ſa chair ferme, friable & blanche, confirme tout le bien qu'on en LA VIVE.

(*a*) Lemery, *des alim. p.* 408. (*b*) *Sebis*, p. 1033. (*c*) *Sebis*, *ibid.* (*d*) *Sebis*, *ibid.* (*e*) *Gal.* ariſt. plin.

peut penſer. Quelques-uns l'ont voulu faire appréhender, comme ſi elle étoit difficile à digérer, & capable de remplir le corps de ſucs groſſiers, terreſtres, & *ſalins (a)* : mais elle abonde au contraire en ſucs *huileux volatils (b)*; & *Galien* la compte parmi les alimens exquis.

LE ROUGET. Le *Rouget* lui reſſemble en beaucoup de choſes, principalement par ſa chair ferme, blanche, & friable (*c*). On a voulu d'ailleurs le faire paſſer pour être de difficile digeſtion *(d)* : mais l'uſage l'a diſculpé de ces mauvais bruits, & il eſt aujourd'hui en honneur chez les meilleurs connoiſſeurs. On le loue ſurtout de ce qu'il eſt ferme (*e*) ſans être coriace, & d'une nourriture ſolide, ſans être dur : enfin, de ce que n'étant ni gluant, ni viſqueux (*f*) il eſt cependant facile à ſe fondre. Ajoûtez qu'il eſt d'un goût agréable, & d'une odeur qui ne déplaît pas. N'en eſt-ce pas plus qu'il n'en faut pour en faire un bon aliment ?

LE SURMULET. Cependant le *Surmulet* ſurpaſſeroit encore de beaucoup ces poiſſons, s'il

(*a*) *Gontier*, p. 390. (*b*) *Lemery*, p. 414. (*c*) *Gontier*, p. 393. (*d*) *Galien*. (*e*) *Moreau*, p. 709. (*f*) *Rondelet*, p. 288.

n falloit juger par les prix énormes u'en donnoient les *Romains* (*a*) puiſ- u'un ſurmulet de deux livres peſant e vendoit juſqu'à deux mille livres 'eſt que ceux de ce poids étoient les lus eſtimés (*b*) ; & ſi on faiſoit cas des utres qui peſoient davantage, ce n'é- oit que pour en avoir le foye & la ête (*c*), que les friands eſtimoient par- ticulierement ; moins cependant enco- e que les *barbes* de ce poiſſon, que les oluptueux, comme *Heliogabal* ; ſe fai- oient ſervir à pleins plats (*d*). On avoit uſſi de la vénération pour ce poiſſon, tant il eſt vrai que tout ce qui ſert à a vertu eſt reſpectable ) parce qu'on le royoit propre à préſerver de la dé- auche, comme s'il eût pû conſerver es hommes chaſtes ; & par cette raiſon s conſacroient ce poiſſon à *Diane* (*e*), Mais ſans donner dans des excès, il eſt onſtant que le *ſurmulet* a toujours paſ- é pour être très-ami de la ſanté de 'homme (*f*), ſur-tout dans le prin- ems (*g*), parce qu'il nourrit beaucoup, *h*) qu'il eſt très agréable au goût &

(*a*) *Plin.* l. 9. c. 19. (*b*) *Senec.* epiſt. 45. (*c*) *Nonn.* . 354. (*d*) *Ibid.* 356. (*e*) *Rondelet*, p. 293. *f*) *Gal.* l. 3. de alim. facult. (*g*) *Gontier*, p. 94. (*h*) *Gal.* l. 3. de alim. facult. *Rondelet*, p. 92.

l'estomac, qui s'en accommode aisément, & qu'il n'a rien de visqueux. On peut donc dire que c'est un excellent poissont, très-délicat, & dont les observateurs du Carême auront lieu d'être content. Le seul inconvénient qu'on lui reproche, c'est qu'il ne se transporte (*a*) que très-mal-aisément : mais cela même dans un poisson si exquis d'ailleurs, sera plûtôt une marque de sa délicatesse & de sa bonté, que de mauvaise qualité. Ceux-là donc tous seuls auront droit de se plaindre, d'être privés d'un mets si précieux, qui ne le posséderont pas aisément:mais les habitans des lieux où il se trouve, devront se sçavoir gré de pouvoir user d'une si excellente nourriture.

LE MERLAN.

Le *Merlan* est un poisson connu de tout le monde, & dont la bonté est assez peu contestée. A en juger en effet par ces fameux poissons si vantés dans l'antiquité, qu'on appelloit *ânes marins*, dont le *merlan* est d'une espéce (*b*), il doit entrer en paralléle avec les poissons les plus exquis, si on se souvient sur-tout que *Galien* (*c*) met ces sortes de poissons au rang des *laxatiles*

(*a*) *Rondelet*, *d.* 290. (*b*) *Rondel. p.* 346. (*c*) L. 3. de alim. facult.

pour

pour la bonté, & qu'il s'en est trouvé d'autres (*a*) qui les ont mis au-dessus de la sole & du surmulet. Quelques-uns, à la vérité, les ont blâmez (*b*), parce qu'ils ont une chair mollasse; mais celle du *merlan* en particulier est d'ailleurs legere, friable, aisée à digérer. Cependant cette qualité d'être legere lui est devenue injurieuse, comme si elle étoit la marque d'un poisson peu nourrissant: mais les Médecins (*c*) la louent comme délicate, & excellente, du moins pour la santé; & peut-être lui rendroit-on plus de justice, & le *merlan* deviendroit-il précieux, s'il étoit plus cher & plus rare.

La *Raye* n'est guéres moins commune; mais elle est inférieure en bonté au merlan: aussi étoit-elle décriée chez les anciens, puisqu'un des conviez d'*Athenée* interrogé sur les qualitez de la *raye*, répondit qu'il étoit aussi peu vrai de dire que la *raye* fût un poisson supportable, que de dire qu'un morceau de drap bouilli fût bon à manger. Cette réponse étoit fondée sur ce que la *raye* a toujours passé pour dure, LA RAYE.

(*a*) *Nonn.* p. 339. (*b*) *Ibid.* p. 340. (*c*) *Ronset*, p. 276. *Mundius*, p. 258. *Gontier*, p. 9.

(*a*) coriace, insurmontable presque à l'estomac. Mais depuis qu'on s'est avisé qu'elle devenoit tendre étant transportée (*b*) au loin, on l'a soufferte parmi les bons alimens (*c*), & on en a estimé le bon goût. Que si l'antiquité en a quelquefois dit du mal, elle-même l'a louée ailleurs, en disant (*d*), qu'elle faisoit plaisir à manger, qu'elle étoit d'un bon suc, doux, humectant, & propre à lâcher le ventre. On ne fera donc courir aucun risque en recevant la *raye* au nombre de ces alimens qui ne passeront jamais pour exquis, ni propres à une santé ébranlée; mais qui sont suffisans pour entretenir une santé déja affermie.

(*a*) *Rondelet*, p. 346. *Gal.* l. 3. de alim. facult. c. 6. (*b*) *Gontier*, p. 414. *Moreau*, p. 712. (*c*) *Moreau*, p. 695. 698. (*d*) *Athen.* l. 7. c. 7. & 12. l. 8. c. 14.

## CHAPITRE XX.

### *Des testacées, & coquillages.*

LES principaux de ces poissons sont les *Moules*, les *Huitres*, & les *Ecrevisses*, les seuls qui conviennent à l'esprit du Carême, si on s'en rapportoi

aux ſentimens des premiers tems de l'Egliſe, où bon nombre de Chrétiens ne s'accordoient en ce tems que de petits poiſſons, qui fuſſent dépourvûs de ſang. Peut-être étoit-ce de ces ſortes de poiſſons que les *ſauterelles*, dont S. Jean ſe nourriſſoit dans le déſert : du moins ſçait-on certains rivages de mer, où les pauvres vivent en été d'une eſpéce de *langouſtes (a)*, que le peuple appelle *Sauterelles*. Quoiqu'il en ſoit, les poiſſons, dont nous allons parler, avoient leur mérite (*b*) dans l'antiquité Grecque & Romaine. Les *Grecs*, par exemple, ne croyoient point les *Moules* indignes de leurs meilleurs tables (*c*), & l'uſage en étoit commun parmi les *Romains* du tems de *Martial (d)* : LES MOULES.

*Oſtrea tu ſumis ſtagno ſaturata lucrino,*
*Sumitur inciſo mitulus ore mihi.*

On eſtime ſur tout les *moules* de mer ; & entre ceux-ci, on donne la préférence à ceux qui ſont moins gros (*e*), parce qu'on les croit très-nourriſſans, d'un ſuc très-utile, d'une chair tendre,

(*a*) Vid. *Gontier*, p. 423. (*b*) *Nonn.* p. 383. (*c*) *Nonn.* p. 399. (*d*) L. 3. epigr. (*e*) *Gontier*, p. 421.

& de bon goût. Ceci ſe trouve prouvé par l'*anatomie (a)*, qui fait voir que tout eſt tendre & moëleux dans les *moules*, & par leur *analyſe*, qui y fait découvrir beaucoup d'*huile* & de *ſel volatil (b)*. La Médecine enfin y trouve un reméde commode pour lâcher le ventre, lequel étoit pratiqué par les *Romains :*

*——Si dura morabitur alvus,*
*Mitulus, & viles pellent obſtantia conchæ (c).*

Mais rien ne prouve ſi bien les bonnes qualitez du *moule*, que les obſervations anatomiques qu'un ſçavant Médecin d'Angleterre (*d*) a données ſur cet inſecte (*e*) marin. Cette ſorte d'analyſe, qui ſans altérer les parties d'un mixte, ne fait que les rendre plus ſenſibles, ayant plus de certitude que les examens les plus exacts des chymiſtes, doit mieux perſuader de la véritable nature du mixte qu'elle examine. Cet habile anatomiſte fait remarquer, que le moule abonde dans un ſuc blanc, graiſſeux (*f*), tendre & friable (*g*). Il ajoute, que la

(*a*) *Heyde*, de mytul. anat *Lyſter*. de conchyl, ubi de myt. (*b*) *Lemery*, *traité des alim.* p. 429. (*c*) *Horat.* l. 2. ſatyr. 4. (*d*) *Heyde*, anatome mytuli. (*e*) *Id.* in præfat. (*f*) *Id.* anat. p. 14. (*g*) *Id.* p. 18.

grande quantité de vaiſſeaux & de glandes contribue à ces qualitez, ſi on remarque ſur tout que les vaiſſeaux du moule étant piquez, rendent une lymphe très-agréable au goût *(a)*. Enfin, il découvre dans le moule une pulpe *(b)* délicate, qui ne doit pas peu ſervir à le rendre adouciſſant, agréable, & très-ami de la ſanté.

LES HUITRES.

Les *Huitres* ſur tout avoient l'eſtime des anciens; & pour ne jamais manquer d'un mets qu'ils croyoient ſi exquis, ils avoient trouvé le ſecret de faire voyager *(c)* le poiſſon le moins propre à ſe promener, en le tranſportant dans des étangs creuſez *(d)* exprès, où les huîtres conſervoient toute leur bonté *(e)*. C'etoit par les huîtres que ſe commençoient alors les feſtins *(f)*; la chére étoit entiere quand on en avoit des meilleures ſortes *(g)*, & aſſez pour pouvoir en manger tout ſon ſaoul *(h)*. Les gourmands alloient juſqu'à en avaler un cent par repas:

——*Cœnet licèt oſtrea centùm (i).*

C'eſt qu'apparemment ils ne craignoient

(a) *De Heyde*, p. 18. (b) *Id.* p. 24. (c) *Plin.* l. 34. c. 6. (d) *Nonn.* p. 389. (e) *Ibid.* (f) *Nonn.* p. 392. (g) *Athen.* l. 4. (h) *Macrob.* l. 3. (i) *Juvenal.*

rien d'un poiſſon, qui eſt d'une chair également tendre *(a)* & bien-faiſante, qui flatte agréablement l'eſtomac en aidant à ſes digeſtions, qui excite l'appétit, *(b)* & qui prévient tout inconvénient, parce qu'il tient le ventre libre. Toutes ces bonnes qualitez ſe remarquent en elles, ſur tout dans le printems *(c)*, (où ſe rencontre le Carême) car alors elles ſont graſſes, & pleines d'un ſuc laiteux *(d)*; d'une nature ſi benigne, que les malades même les plus difficiles y trouvent un bon reméde : car les huîtres nourriſſent utilement les ſcorbutiques, & ſoulagent les gouteux *(e)*, à raiſon de l'huile & du volatil *(f)* qui abondent en elles. Mais ce qui prouveroit cette vertu *antiſcorbutique* dans les huîtres, c'eſt que ſemblables aux plantes qu'on croit ſpécifiques contre le ſcorbut, elles ſont meilleures & plus efficaces crues *(g)*, que cuites; car le feu les dépouille de ſon volatil & de ſa principale vertu, qui eſt de lâcher *(h)* le ventre; & l'ancienne maniere *(i)* de les manger crues, qui s'eſt conſervée

(a) *Galien.* plin. (b) *Nonn.* p. 389. (c) *Plin.* (d) *Willis*, de brut. anim. c. 3. paſſim. *Liſter.* conchyl. anatom. p. 62. (e) *Mund.* p. 286. (f) *Lemery, traité des alimens*, p. 431. (g) *Ibid.* (h) *Nonn.* p. 392. (i) *Macrob.* l. 3.

jusqu'à nous, fait voir qu'elles sont plus délicates, plus tendres, & mieux faisantes, quand elles n'ont pas passé par le feu, parce qu'il les rend dures, coriaces & pesantes sur l'estomac.

Malgré tous ces avantages, quelques-uns les ont blâmées (a), comme étant d'un mauvais suc, épais, grossier, sujet à crudité, & peu nourrissant: d'autres en ont fait un chétif aliment, aussi peu propre à la santé, que les sucs limoneux, disoient-ils, dont elles se nourrissent. *Seneque* (b) sur tout les traite mal, persuadé qu'il étoit, qu'une *huître* est plus propre à flatter le goût, qu'à nourrir le corps, & qu'elle pouvoit mieux entretenir le plaisir, que la vie des hommes. *Ciceron* (c) en portoit un jugement assez semblable, lorsqu'il témoigne *qu'il sçavoit se passer d'huître*, apparemment comme d'un mets trop délicieux, pour un homme plus sensible au plaisir des lettres, qu'à celui de la table. C'étoit pour de semblables raisons que le même *Seneque* (d) s'étoit fait une loi de ne jamais goûter d'huîtres; & que d'autres ont cru les huîtres d'une dangereuse conséquen-

(a) *Gontier*, p. 419. (b) *Senec.* (c) *Cicer.* l. 7. epist. famil. (d) *Senec.*

ce (*a*), pour les ſages qui auroient voulu vivre dans la continence. Mais la contrarieté de ces opinions en fait voir la fauſſeté ; c'eſt trop ou trop peu dire des huîtres ; elles ne ſont ni capables de tant échauffer, ni capables de morfondre. Si elles peuvent exciter les paſſions, il ne faudra s'en prendre qu'au poivre (*b*) qu'on y mêle. Il faut donc s'en tenir à ce que l'uſage a fait connoître, qu'elles ſont tempérées, & qu'elles promettent plus de bien, que de mal.

LES ECREVISSES.

Quelques-uns ont auſſi mal parlé des *Ecreviſſes* ; ils trouvent leur chair dure, groſſiére, ſalée, par conſéquent de difficile digeſtion, & propre à ſerrer le ventre. Pour en mieux juger, il ne faut que rappeller ce que diſent d'excellens Auteurs touchant les *écreviſſes* de mer, & les *langouſtes*, qui ſont encore une eſpéce d'écreviſſe, mais inférieure à celle de riviére. Un Médecin (*c*) de réputation du tems de *Galien*, loue les langouſtes pour les eſtomacs foibles, ou malades. Les *Grecs* (*d*), qui ont ſuivi ce prince de la Médecine, ont été à peu près de même ſentiment ; &

(*a*) *Nonn.* p. 393. *Sebis*, p. 1038. (*b*) *Idem.* ibid. (*c*) *Archigenes*, apud Galen. lib. 8. de compoſ. phar. (*d*) *Tralian. Simeon Sethi.*

*Celse*, si habile en matiére d'aliment,
es a suivis; on trouvera enfin, qu'on
'a point eu moins bonne opinion (*a*)
des écrevisses de mer. Mais laissant à
part toute autorité ancienne, ou étran-
gere, l'usage justifie suffisamment les
bonnes qualitez des écrevisses de rivie-
e: on ne s'apperçoit point de tout ce
qu'on leur reproche; on les trouve au
contraire nourrissantes, de bon goût,
rès-amies de la santé, puisqu'on s'en
ert à propos pour redonner de l'em-
bonpoint (*b*), pour purifier le sang, ré-
ablir les digestions, &c. & qu'il n'est
guéres de maladies fâcheuses, ou diffi-
iles, où les écrevisses ne trouvent pla-
e. On les croit même capables de ré-
ster (*c*) aux corruptions qui se font
ans l'estomac; & on reconnoît que
ette saumure legere qu'on sent en el-
es, est comme un préservatif (*d*) pour
es autres alimens: car ces sels, dont
lles sont pleines, excitent l'estomac
ans l'agacer, & arrêtent la fougue du
olatil de la bile (*e*), ou des alimens,
ans trop le *déprimer*, ne faisant qu'em-
êcher par ce moyen le trop de déve-

(*a*) *Sim. Sethi.* (*b*) *Mund.* p. 285. (*c*) *Bruyerin.*
. 1084. (*d*) *Konig.* reg. anim. p. 131. (*e*) *Bruye-
in.* p. 1081.

loppement ou d'*exaltation* des principes qui composent ces nourritures. En effet, on leur attribue la vertu d'appaiser les fermentations, de calmer les esprits, d'appaiser les douleurs, enfin, de procurer le sommeil (*a*).

Ce ne seroit donc pas des mauvaises qualitez des *moules*, des *huîtres*, & des *écrevisses*, qu'il faudroit se plaindre; on seroit mieux fondé à croire ces sortes de poissons trop délicats pour un tems de pénitence, tel qu'est celui du Carême (*b*), & desquels on auroit trop à craindre pour la piété Chrétienne; sur tout si on s'en faisoit des ragoûts. Cependant comme on a besoin de quelques secours pour adoucir les prétendus ennuis du Carême, ces poissons pris à peu près dans leur naturel, pourront quelquefois être employez; & en même tems que la santé y gagnera, on espére qu'avec cette condition, la piété n'y perdra rien.

(*a*) *Mess.* spagyric. *ou Hoffman.* in schroder. p. 633. (*b*) *Bruyerin.* p. 1080.



## CHAPITRE XXI.

### *Des poiſſons ſalez.*

QUI ne croiroit qu'à la ſeule mention de ſel, on ne dût tout d'abord proſcrire les poiſſons, dont nous allons parler? Auſſi paroît-il général, que rien n'eſt plus mal-faiſant pour la ſanté que le ſel, & tout ce qui en vient, & les principes que nous avons établis juſqu'ici en ſont des preuves. En effet, un corps comme celui de l'homme, qui ne ſubſiſte que par le ſecours de toutes liqueurs ou laiteuſes, ou qui tiennent du lait, & dont les parties *ſolides* empruntent leur bonne conſtitution de leur ſoupleſſe, & de la facilité qu'elles ont reçue de la nature pour ſe mouvoir preſqu'en tout ſens, du moins pour s'ouvrir ou ſe fermer, s'alonger ou s'accourcir, ſe dilater ou ſe rétreſſir ſuivant nos beſoins: un corps ainſi conſtitué ne doit guéres s'accommoder de tout ce qui eſt ſalé, puiſque rien n'eſt ſi capable de ruiner la douceur de ſes ſucs, & de durcir ſes fibres. Mais comme les plus ſages Médecins de l'anti-

quité ſçavoient employer, pour la ſanté du corps, des mets ſalez, pires certainement que nos *ſalines*, peut-être ſe peut-il trouver des conſtitutions que le ſel ne bleſſe pas, ou même qu'il favoriſe. Après donc avoir accordé, que le poiſſon ſalé ne convient ni aux ſantez foibles, ni aux conſtitutions trop délicates, il faut reconnoître que les gens de travail & les pauvres en uſent journellement ſans danger, & on doit tâcher de leur en conſerver l'uſage. Car puiſque la Médecine ſortie des mains de Dieu même pour l'uſage d'un chacun, eſt redevable à tout le monde, aux pauvres comme aux riches, elle doit autant s'occuper du ſoin de raſſurer la ſanté des premiers contre les frayeurs du Carême, que celle des autres; & ce ſera rendre un ſervice égal à l'Egliſe de lui conſerver cette portion d'elle-même, fidele à ſes loix, dans l'obſervance du Carême.

Mais quand bien même on ne ſeroit pas fondé en uſage, il ne faudroit que faire réflexion ſur les tempéramens des pauvres ou des gens robuſtes, pour leur répondre que les ſalines priſes modérément, ne nuiront point à leur ſanté. Leur ſang nourri par des alimens groſ-

fiers, se trouvent par là en convenance avec les *salines*, & peu susceptible de l'altération qu'il en pourroit recevoir ; car sa tissure ferme, comme elle est, résiste à toutes leurs impressions fâcheuses ; elle rompt les coups qu'elles pourroient lui porter, les dompte même, en se les unissant sans s'en laisser corrompre : accoûtumez d'ailleurs, comme ils sont, au travail, outre que les fibres de leurs muscles sont moins aisées à ébranler, elles ont même besoin, pour entretenir leur action forte & vigoureuse, d'alimens, qui ayent plus de sel ou de piquant, à peu près par la même raison, qu'un homme sain a besoin, pour agir, de nourriture plus vive & plus succulente, qu'un malade qui n'a qu'à se reposer. Ceci se comprend par la nature même des fibres motrices, qui dans les animaux morts, reprennent leur mouvement d'*oscillation*, quand on les arrose d'eau salée *(a)*, au lieu qu'elles demeurent toutes mortes, quand on ne les humecte qu'avec de l'eau douce : c'est sur ces raisons, qu'on demande grace pour les poissons, & que même on l'espere. On doit même

(*a*) *De Heyde*, anat. nytul. p.

ajouter, qu'ils deviennent nécessaires à ces sortes de personnes qui s'affoibliroient ou tomberoient dans le dégoût, si on leur interdisoit l'usage des salines ; car ils y trouvent de quoi corriger la fadeur de leurs autres alimens, & à l'aide d'un peu de poisson salé, ils avallent suffisamment de pain pour se nourrir, & se trouvent sollicitez à boire, pour fournir aux alimens grossiers dont ils usent de quoi les dissoudre, & assez d'humidité pour entretenir la souplesse & l'agilité de leurs organes. Ce raisonnement est si peu étrange, que des *Abbez* des plus austeres & des plus réguliers, sont obligez de laisser manger salé à leurs Religieux, pour prévenir les dégoût où ils tombent, quand ils ont à manger leurs légumes ou leurs bouillies à l'eau, un peu trop douces de sel.

LE HARENG. Ces poissons salez se réduisent aux *Harengs*, au *Saumon* & à la *Morue*, tous poissons excellens quand ils sont frais, (*a*) & qui ne deviennent suspects pour la santé, que quand on les a salez. Cependant un célébre Auteur (*b*) de l'histoire naturelle les disculpe, parce qu'ils

(*a*) *Rondelet*, p. 223. (*b*) *Willougby*, histor. pisc. p. 219.

ne font aucun mal à ceux qui en uſent le plus en Angleterre, où le hareng paſſe pour un roi parmi les poiſſons (*a*). Mais d'ailleurs, le hareng eſt naturellement d'une chair graſſe, molle & délicate, aiſée à digerer, & peut-être n'eſt-il pas impoſſible de recouvrer quelque choſe de ces bonnes qualitez, ſi on a ſoin de le bien deſſaler (*b*), & ſi on évite de ne les pas détruire par des aſſaiſonnemens trop recherchez. Il eſt pourtant certain, que ce poiſſon a été inconnu à l'antiquité Grecque & Romaine; car de le confondre avec le *halec* des anciens, c'eſt ignorance manifeſte, puiſque le *halec* étoit une ſorte de ſaumure fort célébre, qu'on faiſoit de pluſieurs poiſſons:

——*Ego primus fæcem & halec,*
*Primus & inveni piper album*, &c. (*c*)

D'ailleurs, le nom de hareng eſt tout-à-fait barbare (*d*), qui ne tient ni du Grec ni du Latin: quoi qu'il en ſoit, le peuple s'en accommode, & on ne voit pas qu'il lui en arrive de mal.

(*a*) *Ibid.* Append. p. 10. (*b*) *Sebiſ.* p. 1031. (*c*) *Horat.* l. 2. Satyr. 4. Voyez *Plin.* l. 31. c. 8. (*d*) *Rondel.* p. 223.

LE SAUMON. Le *Saumon* eſt encore un de ces poiſſons inconnus aux Grecs (*a*), & on ne trouve parmi les Romains que *Pline*, & depuis lui *Auſone*, qui en ayent fait mention. Ce n'eſt donc apparemment que depuis les derniers ſiécles, que ſon uſage eſt devenu commun. On le loue fort quand il eſt frais ; car alors il eſt gras, tendre & doux (*b*), fort nourriſſant (*c*), & d'un ſuc ſi bon, qu'il a la réputation de ne rien laiſſer d'inutile (*d*) ou d'impur dans le corps, où il ſe diſtribue tout entier. Mais pour cela, il faut qu'il rencontre un bon eſtomac, qui le digere, parce qu'il eſt un peu peſant (*e*) par lui-même, & que ſa qualité graſſe le fait craindre aux eſtomacs foibles, du moins eſt-il fort raſſaſiant. (*f*) Le ſel lui fait perdre beaucoup de ſon mérite ; mais cela ne doit point aller juſqu'à le faire mépriſer, puiſqu'en l'aſſa iſonnant à propos, & n'en mangean que modérément, on ne laiſſe pas de leatrouver ſans inconvénient.

LA MORUE. Ll *Morue* eſt peut-être la nourriture la p us forte qui ſoit en maigre, auſſi dit-on qu'elle doit être réſervée pour les crocheteurs, ou gens du plus dur

(*a*) *Nonn.* p. 367. (*b*) *Nonn.* p. 368. (*c*) *Sebiſ.* p. 1016. (*d*) *Ibid.* (*e*) *Nonn.* p. 368. (*f*) *Ibid.*

travail (*a*), parce qu'elle fournit abondamment d'un ſuc groſſier & épais (*b*). On ne trouve pas que les anciens, Grecs ou Romains, en ayent dit ni bien ni mal, apparemment, ou parce que ce poiſſon leur étoit inconnu (*c*), ou peut-être parce qu'ils lui donnoient un autre nom, qui ne ſeroit pas venu juſqu'à nous. Il eſt même étonnant, que les modernes en faſſent ſi peu de mention, vû que ſon uſage eſt ſi commun, peut-être en ont-ils fait peu de cas, à cauſe de la qualité viſqueuſe & gluante qu'ils lui reprochent (*d*), ou parce qu'il faut un trop bon eſtomac (*e*) pour la digerer comme il faut. Mais outre qu'on peut aiſément la dépouiller de ce qu'elle a de viſqueux, elle n'a rien de plus difficile que certaines viandes, telle que ſeroit celle du bœuf, qui eſt du moins auſſi dure ſur l'eſtomac, & qui ne paſſe pas pour être moins nourriſſante.

Puis donc que la morue fraîche eſt louable au goût même des meilleurs connoiſſeurs (*f*), elle ne doit point être de pire condition quand elle eſt ſalée,

(*a*) *Gontier*, p. 404. (*b*) *Moreau* in ſch. Salern. p. 698. (*c*) *Rondelet*, p. 281. (*d*) *Rondelet*, p. 280. (*e*) *Gontier*, p. 404. (*f*) *Gontier*, ibid.

que le hareng & le ſaumon dont on ſe nourrit aſſez commodément quand ils ſont deſſalez. On oſe même avancer, qu'on en trouvera la chair plus douce & plus tendre que celle de ces poiſſons, pourvû qu'elle ne ſoit point trop vieille ; ajoutez, qu'on en ſouffrira moins de rapports ou de maux d'eſtomac, ſi on y ménage l'*oignon* & le *beurre*, &c. qui en ruinent les bonnes qualitez.

## CHAPITRE. XXII.

### *Des poiſſons d'eau douce.*

LES eaux douces ne ſont guéres moins fécondes en bons poiſſons, que celles de la mer, & la ſanté en reçoit autant de ſecours. Ce n'eſt point qu'on veuille rien diminuer de la préférence qu'on donne ordinairement à la marée, on comprend au contraire par la nature des eaux de la mer, que les poiſſons qui s'y forment, doivent être beaucoup meilleurs. En effet, ces eaux étant ſalées, & par conſéquent plus peſantes, plus agitées d'ailleurs

par la rencontre des rochers, contre lesquels elles ont à se briser souvent, elles doivent par leur qualité saline, donner plus de fermeté aux poissons, & par leurs coups réïterez, & par la roideur & l'impétuosité de leur mouvement, que les poissons de mer ont à essuyer, rendre leur chair plus dense, plus compacte, & former enfin un aliment plus solide, mais friable ou tendre.

La différence donc des poissons de mer consistera, en ce que leurs corps sont, pour ainsi dire, plus exercez que ceux des poissons de riviere, parce qu'ils sont plus battus, & qu'ils ont plus à lutter que ceux-ci, qui n'approchent de leur bonté, que quand ils hahitent de grands fleuves ou des eaux vives.

C'est par une raison semblable que la *Truite* passe pour le meilleur poisson (*a*) d'eau de riviere, parce qu'elle vit dans les eaux rapides (*b*), à travers les roches & les rochers, & qu'elle se plaît d'ailleurs à aller contre le torrent des eaux (*c*). C'est de là que lui viennent la blancheur, la douceur, la fermeté, &

LA TRUITE.

(*a*) *Gesner*, de aquatil. p. 1208. *Gontier*, p. 430. *Nonn.* p. 365. (*b*) *Gontier*, p. 430. (*c*) *Gesner*, p. 1207.

la bonté *(a)* de sa chair. Par les mêmes raisons, ce poisson devient aisé à digerer, de bon suc, très-nourrissant, si excellent enfin, que les malades *(b)* en peuvent user en assurance. Pline le conseille aux paralytiques, & les *Indiens*, qui en ont abondamment, les trouvent si utiles à la vie, qu'ils les salent *(c)* pour n'en jamais manquer. Mais rien ne persuade tant de l'excellence de la truite, que ce qu'on en remarqué; car on dit, que les meilleurs poissons n'ont guéres que quelques parties qu'on en estime: mais que tout est à louer & à estimer dans la truite *(d)*. Ce qui fait d'ailleurs le plus à notre sujet, c'est que les truites se trouvent dans leur bonté vers le Carême, ou vers le mois d'Avril *(e)*. Malgré tant de belles qualitez, l'antiquité, un peu reculée, ne connoissoit pas la truite *(f)*, du moins, les premiers Grecs n'en ont rien dit, & le poisson, qu'ils nommoient *(g)* presque comme la truite, en étoit fort différent, puisque c'étoit un poisson de mer *(h)*: ce ne seroit donc au plus que

(a) *Gontier*, p. 430. *Nonn.* p. 366. (b) Ibid. *Gesner*, p. 1209. (c) *Scaliger*, exercit. (d) *Gesner*, p. 1209. (e) *Id.* p. 1208. (f) *Nonn.* p. 365. (g) *Trocta.* (h) *Gesner*, p. 1204. *Nonn.* p. 363.

dans Athénée (*a*), qu'on en trouveroit quelque chose sous un nom différent. Les Latins, à commencer par Pline (*b*), paroissent l'avoir mieux connue, mais encore sous d'autres noms (*c*). Cependant, de cela même, que les anciens l'ont peu connue, on a de quoi se persuader de l'excellence de la truite, puisque sans d'autre recommandation, que celle de ses bonnes qualitez, les derniers siécles en ont tout d'abord reconnu le mérite, & que personne depuis n'en a dit de mal.

La Perche est à peu près du même prix, au goût de tout le monde; mais elle est encore recommandée par les Médecins (*d*). Celle de mer est préférée (*e*) à celle de riviere, quoique celle-ci soit très-estimable, quand elle vient de grands fleuves; car alors elle est d'une substance douce (*f*), blanche, friable & ferme, sans être cependant lourde sur l'estomac: de sorte que les malades (*g*) s'en accommodent. La bonté de sa chair l'expose même au danger d'être dévorée par les autres

LA PERCHE.

(*a*) *Il vivoit dans le deuxiéme siécle.* (*b*) L. 5. c. 43. (*c*) *Gesner*, *p.* 1205. (*d*) *Gontier*, p. 434. *Arnold. Villanov.* in regimin. sanit. (*e*) *Gontier*, p. 434. (*f*) *Gontier*, Ibid. (*g*) *Gesner*, p. 824. *Moreau*, p. 704.

poissons ; car on raconte que les *truites* les mangent (*a*) volontiers : & c'est pour la préserver de ce malheur, que la nature lui a, dit-on, fait trouver de la protection dans le *brochet*, & dans la *tanche* (*b*). La perche n'étoit guéres moins connue des anciens, que la truite : *Aristote* en a dit quelque chose ; & depuis lui *Pline*, *Galien*, *Athénée*, en ont fait mention (*c*) : mais peut-être ont-ils voulu parler principalement de celle de mer, dont *Athénée* (*d*) releve les excellentes qualitez. On prétend que la nourriture qu'elle fournit est modique, & legere (*e*), aisée à se dissiper, peu propre par conséquent à soutenir les forces : aussi ne prétend-on nourrir personne uniquement de perche ; il suffit qu'elle ne puisse faire mal à personne ; & si on joint à cet avantage qu'elle a, cet autre qu'elle a d'être sur tout estimable au printems, on pourra se promettre de ce poisson un excellent aliment de Carême, dont on ne pourra dire trop de bien :

*Nec te delicias mensarum, perca, silebo,*
*Amnigenos inter pisces dignanda marinos,*

(*a*) *Gesner*, p. 1108. (*b*) *Rondelet*, ex Alberto. (*c*) *Gesner*, p. 823. (*d*) *Deipnos.* lib. 8. (*e*) *Gontier*, p. 434.

*Solus puniceis facilis contendere mullis,*
*Nam neque gustus iners*, &c. *(a)*

Un habile Médecin *(b)* tient que le *Brochet* est égal en bonté à la perche, quand il est gras, & de bonne eau *(c)*. Un autre le met en comparaison avec la truite. Des nations entieres *(d)* en font cas : cependant ou les anciens ne l'ont point connu *(e)*, ou l'ont négligé. On le méprisoit encore du tems d'Ausone *(f)*, qui l'appelloit un mets de gargotte : LE BROCHET.

*Hîc nullos mensarum lectus ad usus*
*Fervet fumosis olido nidore popinis.*

Ce mépris est passé d'Ausone aux *Bourdelois (g)* ses compatriotes, qui ne font nul cas du brochet; toute l'Italie enfin est dans la même indifférence pour ce poisson : mais ces mépris sont fondez, ou sur le grand nombre *(h)* d'autres excellens poissons, sur tout de mer, qui abondent en ces endroits, & en particulier à Bourdeaux; ou sur la mauvaise qualité des brochets qui y naissent,

(a) *Auson.* in Mosella. (b) *Arnold. Villanov.* in regim. sanit. (c) *Amatus Lusit.* apud *Gesner*, p. 595. (d) *En Allemagne*, Gesner, *ibid.* (e) *Moreau*, p. 700. *Gont.* p. 432. (f) In Mosella. (g) *Bruyerin.* p. 1112. (h) *Ibid.*

comme en Italie où ils ſont inſipides ou dégourans (*a*). On ſçait d'ailleurs que les anciens en matiere de poiſſon, mépriſoient tout ce qu'ils ne croyoient pas exquis, & ce n'étoit que des précieux, dont ils aimoient à peupler leurs étangs. (*b*) Quoiqu'il en ſoit, les derniers ſiécles ont été plus équitables envers le brochet ; on l'a compté parmi les poiſſons de riviere (*c*), qu'on eſtime le plus, parce que ſa chair eſt ferme, blanche, friable, aiſée à digérer & très-nourriſſante (*d*). On trouve en effet dans toutes ces qualitez de quoi faire un bon aliment, ſur tout ſi le brochet eſt gras, d'une bonne eau, d'un âge compétent (*e*) ; car les plus vieux ſont plus de plaiſir à la vûe, qu'à l'eſtomac. Un poiſſon d'ailleurs tout plein de vie, (*f*) puiſque les plus énormes playes (*g*) ne le ſçauroient tuer, & ſi ſujet à vieillir, puiſqu'il ſurvit à des ſiécles entiers, & qu'il va quelquefois à 200. ans, ne paroît-il pas propre & comme fait pour la ſanté ? Auſſi le deſtine-t-on

(*a*) *Gentier*, p. 433. (*b*) *Columell.* (*c*) *Geſner*, p. 595. *Bruyerin.* p. 1112. *Gontier*, p. 433. (*d*) *Ibid.* (*e*) *Geſner*, p. 695. (*f*) *Sebiſ.* p. 988. (*g*) *Les Marchands de poiſſon en Angleterre eventrent le brochet, pour en faire voir la graiſſe ; & quand ils ne conviennent pas de prix, ils les reportent à l'eau, & ils vivent. Geſner*, p. 594.

pour

pour la rétablir dans les maladies les plus desespérées, telle qu'est la phthisie (*a*); & d'autres en permettent l'usage dans les tems, où il est si dangereux d'accorder de la nourriture, tel qu'est celui des couches des femmes; car ils accordent aux nouvelles accouchées la (*b*) permission de manger du brochet. On l'accuse d'être vorace (*c*), & de manger les autres poissons, horsmis la perche qu'il craint, & la tanche (*d*) qu'il paroît respecter: mais cette mauvaise qualité, qui lui a attiré le nom de tyran (*e*) des rivieres, n'intéresse les hommes qu'à leur avantage; car se nourrissant lui-même de unes poissons, il doit se faire une chair plus saine, plus douce, & plus nourrissante.

La *Carpe*, (nom qui fut inconnu avant *Cassiodore*) (*f*) ne s'est point fait une si belle réputation: car quoique les *Egyptiens* s'en fissent une idole (*g*), leur superstition en ce point ne servit qu'à décrier ce poisson pour l'usage de la vie. On craignit apparemment de manger ce qu'on venoit d'adorer, LA CARPE.

(*a*) *Id.* p. 6 5 (*b*) *Id.* p. 595. (*c*) *Id.* p. 593. (*d*) *Albeit.* apud *Rondelet.* (*e*) Tyrannus aquarum. *Gesner*, p. 594. *Moreau*, p. 691. *Nonn.* p. (*f*) L. 12. epist. 4. (*g*) *Moreau*, p. 711.

& le non uſage empêcha les hommes de reconnoître ce que ce poiſſon pouvoit avoir de bon, pour la conſervation de la ſanté. De là eſt venu ſans doute l'oubli où la carpe ſe trouve dans l'antiquité, qui l'a peu connue (*a*) en qualité d'aliment, ou peu eſtimée. Les ſiécles ſuivans ont été partagés ſur ſon ſujet : d'abord on l'a cru digne (*b*) de la table des rois, peut-être parce qu'elle étoit nouvellement connue, & que toutes les nouveautés ſont ordinairement exagérées. Dans la ſuite, on l'a trouvée d'une chair mollaſſe, viſqueuſe, propre à produire beaucoup de ſucs inutiles, ou impurs (*c*). D'autres ont dit que ſa ſubſtance étoit autant capable d'amaſſer des ſéroſités dangereuſes, que des viſcoſités, ou des phlegmes inutiles (*d*) : tous preſque ſont convenus qu'elle étoit peu ſaine. Quelques-uns ſe ſont retranchés à louer dans la carpe les laitances, & ce qu'on y appelle vulgairement *langue* (*e*), comme étant les parties les plus délicates (*f*) ; & là-deſſus les ſentimens ont été les mêmes.

(*a*) *Geſner*, p. 370. (*b*) *Caſſiodor.* l. 12. epiſt. 4. (*c*) *Geſner*, p. 372. (*d*) *Moreau*, p. 711. (*e*) vid. *Willagbeium*, hiſt. piſ. Append. p. 8. (*f*) *Gontier*, p. 435.

Ce qu'on appelle *langue*, sur tout, a passé pour un friand morceau ; & les goûts les plus fins lui ont donné la préférence. L'on fait là-dessus l'histoire d'un célébre débauché, ou voluptueux de profession (*a*), qui fit la dépense de deux à trois mille (*b*) carpes pour en avoir les langues, & se donner par-là le plaisir de se souler de ce qu'il croyoit le plus délicieux au monde.

Il s'en est trouvé qui ont cru toute la carpe d'un bon suc (*c*) : mais les plus modérés se sont contentés de dire, que la carpe étoit certainement beaucoup inférieure (*d*) en bonté aux saxatiles ; que cependant elle étoit un poisson très-convenable à la santé. On ne voit pas trop en effet par où elle seroit d'une si mauvaise qualité ; on la croit pleine de sucs impurs, & elle abonde cependant en *soufre*, & en volatil (*e*) ; on la trouve froide & pituiteuse, aucun autre poisson n'a pourtant tant de vrai sang (*f*) qu'elle ; on la fait passer pour dangereuse à la santé, tandis qu'on l'accorde dans les

(*a*) *Le nommé Vardelec dans le Bourbonnois* *Bruyerin*, p. 1115. (*b*) *Ibid.* (*c*) *Gontier*, &c. (*d*) *Moreau*, p. 711. (*e*) *Lemery*. (*f*) *Gesner*, p. 371.

maladies les plus difficiles, telle qu'eſt la phthiſie (*a*). Mais plus que tout cela, la grande conſommation qui s'en fait au contentement de tout le monde, eſt la meilleure des apologies. Quelle apparence en effet, que la providence eût mis entre les mains, & à la diſcrétion de tout le monde, un poiſſon mal-faiſant, l'ayant d'ailleurs rendu le plus fécond de tous, puiſqu'il porte & fait ſes petits ſix fois l'année (*b*). Ne ſeroit-ce point au contraire, pour nous apprendre que l'uſage en ſeroit ſûr? En Carême (*c*) ſur tout, où cette providence a permis que la carpe fût dans toute ſa bonté.

L'ANGUILLE.

Il n'eſt guéres de choſes, dont on ait dit plus de bien & plus de mal, que de l'*Anguille*. Les nations les plus anciennes, comme les *Hébreux*, les *Egyptiens*, & les *Perſes*, la connoiſſoient (*d*); & les *Grecs* enſuite l'ont louée à l'envi: de ſorte que depuis *Homére* (*e*) juſqu'à *Galien* (*f*), il n'y a louange qu'on ne lui ait prodiguée (*g*). On en trouve encore des reſtes dans

(*a*) *Id.* p. 372. (*b*) *Geſner. Bruyerin.* ex Ariſtot. (*c*) *Geſner*, p. 372. (*d*) *Geſner*, p. 48. (*e*) 700. *ans avant* J. C. (*f*) 400. *ans avant* J. C. (*g*) *Geſner*, p. 45. *Moreau*, p. 718. *Nonn.* p. 360. *Sebis*, p. 994.

*Athénée*, dont un des conviés (*a*) disoit, u'en matiére d'alimens délicieux, anguille étoit ce qu'une reine est au-essus des autres femmes. Selon la ıême pensée, les *Epicuriens* dans le ıême *Athénée* (*b*) trouvoient autant de laisir dans l'*anguille*, que de charme ıns *Helene*. Un autre comique (*c*) s'é-ayant sur l'*anguille*, disoit qu'on avoit ıeilleur marché des dieux, que des nguilles; parce qu'il ne falloit que es vœux pour gagner les dieux, mais ue ce n'étoit qu'à force d'argent u'on avoit des anguilles. Enfin, il oit ordinaire aux anciens *Grecs* d'ho-orer l'*anguille* du nom de *reine*, de ımphe, de *vierge*, de *belle*, d'*astre* & e *déesse*; & ne pouvant l'ôter du rang es bêtes (*d*), ils la distinguoient par le tre de *sainte*, de *vénérable*, de *respecta-e* (*e*). Mais depuis les *Romains* jusqu'à ous, ce poisson est tombé dans le mé-is, & sa réputation ne se conserva ıe parmi les *Grecs* de ce tems (*f*). Un ıtre sçavant dans *Athénée* (*g*), préten-

a) *Erasistrate le comique.* Regina voluptatis. ) L. 8. cœnarum Hebenam (*c*) *Antiphanes dans héńée.* (*d*) *Moreau*, p. 718. *Nonn.* p. 361. Maximum numen, sanctam bestiam. *Ibid.* ) *Dans le deuxiéme siécle.* (*g*) *Hicesius*, apud h. l. 7.

doit que de tous les poiſſons, l'anguille étoit préférable pour la bonté & l'abondance de ſon ſuc, pour la délicateſſe de ſon goût, pour la facilité qu'elle avoit à ſe digérer. Depuis il n'eſt preſque point de maux, dont on ne l'ait cru capable : on a trouvé ſa chair gluante, mollaſſe, viſqueuſe; & *Hippocrate* (*a*) dès long-tems auparavant, l'avoit cru ſujette à enflâmer le poûmon. *Galien* (*b*) a ajoûté, que tel choix qu'on fît de l'anguille, elle n'étoit jamais convenable à la ſanté, parce qu'elle contenoit quelque choſe de malin, ou de mal-faiſant : ainſi outre qu'on ne l'a pas cru capable de guérir d'aucun mal (*c*), on l'a accuſée encore d'en pouvoir faire, comme des néphrétiques, des gouttes (*d*); d'altérer même la poitrine, & en particulier de nuire aux phthiſiques (*e*). *Fernel* (*f*), par exemple, comme autrefois *Hippocrate* l'a ſoupçonnée d'enflâmer le poûmon; & on a pouſſé le préjugé contre l'anguille, juſqu'à dire qu'elle avoit quelque choſe de vénimeux (*g*). Pour corriger en elle tant de mauvaiſes qualités, on a inventé différentes

(*a*) L. de intern. affect. (*b*) L. 3. de alim. facult. (*c*) *Geſner*, p. 52. (*d*) *Ibid.* (*e*) *Ibid.* *Moreau*, p. 720. (*f*) *Fernel.* (*g*) *Moreau*, p. 719. 720.

ſortes d'aſſaiſonnemens (*a*) : mais malgré ces précautions, on a dit que l'anguille la mieux apprêtée, n'étoit qu'un mets empoiſonné, qu'on ne doit jamais préſenter à ſes amis, & qui ne conviendroit au plus qu'à des gens, dont il ſeroit permis de ſe défaire (*b*). Tout le mal qu'on en a publié, a fait croire que l'éloge que les anciens en faiſoient, étoit un effet de leur ſuperſtition ; & que ce n'étoit que parce qu'ils ſe faiſoient honneur de louer ce qu'ils adoroient, que l'anguille n'en étoit pas meilleure à la ſanté, pour avoir été idolâtrée. Mais ce qu'*Athénée* (*c*) nous a laiſſé ſur ce poiſſon, n'a aucun rapport au culte ſuperſtitieux des anciens ; il ne le loue, que pour la bonté & la délicateſſe de ſon ſuc ; & le choix qu'on faiſoit alors de tant de différentes anguilles (*d*), prouve aſſez que leur uſage pour la vie, n'étoit ni nouveau, ni particulier. D'ailleurs, les reproches qu'on fait à l'anguille ſont tout-à-fait mal entendus ; c'eſt leur viſcoſité qu'on accuſe, & la groſſiéreté de leur ſuc qu'on craint, parce

(*a*) *Ibid.* p. 721. (*b*) Sic paratæ anguillæ hoſtibus apponendæ ſunt, *Platine* apud *D. Moreau.* (*c*) *L.* 7. (*d*) *Geſner*, p. 48.

qu'elles ſe nourriſſent de boue & de limon ; & ce n'eſt qu'à force de vin, ou par ſemblables choſes, qu'on prétend corriger leurs mauvaiſes qualitez. Cependant ce ſont, dit-on, des diſpoſitions inflammatoires, qu'on doit craindre de leur uſage ; & ſelon d'autres, elles ſont capables d'allumer les paſſions (*a*). Cette contradiction fait voir le peu de fondement des *griefs* qu'on employe contr'elles. Du reſte, on va faire voir ci-après ce qu'on doit penſer pour la ſanté des choſes gluantes & viſqueuſes : en attendant, on ne craint point de dire, que ce qu'on trouve gluant eſt ſouvent le plus ſain : l'anguille ſur tout, ſuivant les principes qu'on établira, ne paroîtra avoir rien de dangereux pour la ſanté.

LA TANCHE.

La *Tanche* qui convient (*b*) en beaucoup de choſes avec l'anguille, ne lui reſſemble pourtant pas en tout ; & les anciens ne lui ont pas fait le même honneur. On n'en trouve preſque rien (*c*) dans les auteurs juſqu'à *Auſone* (*d*) : ce qui fait ſoupçonner ou qu'ils l'ont négligée, ou mépriſée. *Auſone* lui-même n'en a parlé (*e*), que pour la décrier :

(*a*) *Geſner*, p. 52. (*b*) *Geſner*, p. 1180. (*c*) *Ibid.* p. 1179. *Moreau*, p. 708. (*d*) *Dans le quatriéme ſiécle.* (*e*) In Moſell.

*Ex virides vulgi ſolatia tincæ.*

à quoi il a ſi bien réuſſi, qu'onze cens ans ſe ſont paſſés depuis lui, ſans qu'on en ait fait aucune mention (*a*), parce qu'on la croyoit peu digne de nourrir les honnêtes gens (*b*). On ſe fondoit ſur ce qu'on la trouvoit gluante, viſqueuſe, pleine de ſucs impurs ; qu'on la croyoit par cette raiſon difficile à digérer, & propre à cauſer des fiévres (*c*) : on a même été juſqu'à la faire paſſer pour un aliment *damnable* (*d*). D'autres ont paſſé dans un autre excès ; ils ont donné à la tanche le ſecond rang après la truite, *poſt troctam tinca.* Mais outre qu'on a déja averti ci-devant que le *trocta* des anciens étoit un poiſſon de mer, différent par conſéquent de notre truite, perſonne dans la ſuite n'a donné cette prééminence à la tanche. Il eſt ſeulement certain, qu'elle devenoit à la mode du tems de *Paul Jove* (*e*), & les meilleures tables l'adoptoient. On lui a continué depuis le même honneur (*f*) en beaucoup d'endroits, pourvû qu'elle

(*a*) *Geſner*, p. 179. (*b*) *Id. Ibid.* (*c*) *Gontier*, p. 437. (*d*) *Geſner*, p 1181. (*e*) *Médecin, puis Evêque du ſeiziéme ſiécle.* Vid. lib. illius de piſc. Romanis. (*f*) *Gontier*, p. 437.

vînt de bonne eau : à cette condition, on l'a trouvée d'un bon goût, aisée à digérer (*a*) ; & on l'a permise dans certains maux, où il faut adoucir le sang, comme dans la goutte (*b*).

Mais rien ne justifiera si bien la *tanche* l'*anguille*, & tous les poissons semblables, qu'en démêlant l'équivoque qu'on fait ordinairement sur les mots de visqueux & de gluant. On s'est imaginé, que tout ce qui est visqueux est pernicieux à la santé, sans faire réflexion, qu'on loue tous les jours les choses les plus visqueuses, pour la guérison des maladies les plus opiniâtres. Car quoi de plus gluant, que les *limaçons*, que les *extrémités des animaux*, les *gelées*, les *pulpes*, & tant d'autres excellentes choses, que la Médecine loue pour le soulagement des malades? D'où il faut conclure, qu'il est des choses gluantes qui conviennent à la santé ; ce sont celles qui sont telles de leur nature, c'est-à-dire, par la tissure tendre & délicate de leurs fibres, & par l'abondance d'une lymphe douce & onctueuse qui les arrose. Pour ces raisons, on préfère les viandes des jeunes animaux, & dans les animaux les

(*a*) *Moreae*, p. 708. (*b*) *Gesner*, p. 1180.

parties qui participent le plus de ces qualités, qui les rendent douces, molettes, & fondantes. Il n'en eſt pas de même des alimens qui deviennent viſqueux & gluans par accident, ou par le développement d'un aigre vicieux, qui tient les ſucs & les fibres en *colliquation*; c'eſt ce qu'on remarque dans les poiſſons, & dans les chairs des animaux qu'on a trop gardées.

Quand donc cette qualité viſqueuſe & gluante ſuppoſe, ou une corruption commencée, ou un état de crudité, ou un acide vicieux, on a raiſon de la faire appréhender; mais quand elle eſt l'effet d'une *cohobation* parfaite des ſucs nourriciers, & de l'abondance d'une lymphe douce & bien affinée, qui baigne les parties ſans les corrompre, laquelle à force de *circulation* & de *triturâtion*, s'eſt dépouillée de tout ce qu'elle avoit de *ſalin*, & qui par là s'eſt parfaitement *dulcifiée*: cette qualité, dis-je, eſt moins la marque d'une matiére impure, que d'un ſuc très-*épuré*, très-*rectifié* & très-*ſpiritueux*. Il ne faut, pour s'en perſuader, que conſidérer que les animaux qui ont la chair gluante & viſqueuſe, ſont tous *vivaces*, ou ſi pleins de vie,

qu'ils la conſervent même étant coupés par morceaux, telles que ſont les *anguilles* & les *tanches*. La *tortue* encore a une chair gluante ; on la deſtine cependant particuliérement à rétablir les forces des malades, & à leur rendre de l'embonpoint ; & cet animal de ſa nature, tout rempant & endormi qu'il paroît, eſt un des plus forts qui ſoit ſur la terre, puiſqu'il peut porter d'énormes fardeaux ſur ſon dos. Enfin, la plûpart des inſectes ſont d'une chair gluante, aucun cependant n'a plus de vie ; & pour en juger par quelque animal, qui ait plus de rapport aux anguilles, dont nous venons de parler : on ſçait que la *vipere* eſt toute de vie, & ſa chair aſſez ſemblable à celle de l'anguille, eſt ſi peu groſſiere ou ſi ſpiritueuſe, qu'on n'a guéres de meilleur rémede pour purifier la maſſe du ſang, pour rétablir les corps uſés, & pour redonner des forces.

C'eſt donc une erreur populaire & un mal-entendu de croire, qu'un aliment eſt groſſier ou impur, parce qu'il a quelque choſe de viſqueux, quand d'ailleurs il eſt dans ſon naturel, & d'un bon goût ; par où l'on juge qu'il

eſt d'un ſuc parfaitement cuit & digeré, que ſa chair eſt tendre, & qu'il abonde en *volatil huileux*. Or comme tout ceci ſe fait ſentir dans les anguilles & dans les tanches, & que la chymie y découvre abondamment d'*huile* & de *volatil*, la ſanté n'a rien à en appréhender que leur délicateſſe, laquelle venant encore à augmenter par les aſſaiſonnemens qu'on y mêle, expoſe les imprudens à des indigeſtions, à des vomiſſemens, à des fiévres & à tous accidens qui viennent de l'intempérance, plûtôt que de la nature de ces alimens, & qui ne doivent rien ôter à ces ſortes de poiſſons de leur mérite, ni de l'excellence de leurs ſucs.

LE BARBEAU.

On ne doit pas confondre le *Barbeau* avec le *ſurmulet* (*a*), comme quelques-uns font mal-à-propos : ils ſe reſſemblent à la vérité par les barbillons, qu'ils portent l'un & l'autre ; mais le ſurmulet eſt de mer, & le barbeau eſt d'eau-douce : celui-là eſt loué des anciens, & celui-ci eſt mépriſé par la plûpart des modernes, quoi qu'avec plus de préjugé peut-être que de raiſon. Il eſt vrai que le barbeau n'eſt

(*a*) *Gontier*, p. 438.

point d'une date fort ancienne (*a*); *Ausone* seul en fait mention, & depuis lui, on n'en a guéres parlé, que pour en médire. Sa chair (*b*) mollasse, *phlegmatique* & *pituiteuse* ( comme on dit ) en a été cause. D'ailleurs, l'abondance d'arrêtes (*c*) qui le rendent incommode à manger, a de beaucoup augmenté les mauvais soupçons qu'on avoit contre lui : enfin, la dangereuse qualité (*d*) qu'on a éprouvée (*e*) des œufs de ce poisson, qui purgent avec douleur & violence (*f*), a achevé de le décrier dans l'esprit du public. On est donc venu jusqu'à faire passer en proverbe, que le barbeau n'étoit bon (*g*) *ni à bouillir ni à rôtir*; & un auteur (*h*) assez sage & assez bon connoisseur en alimens, a écrit, que quelque sauce qu'on y fasse, il n'est pas possible d'en faire un aliment supportable. Mais malgré tant de reproches, on convient (*i*), que le goût du barbeau est agréable, que sa chair est tendre, délicate, d'une digestion aisée, & que si la nourriture qu'il fournit est légere, du moins est-elle

(*a*) *Gesner*, p. 145. (*b*) *Gontier*, &c. (*c*) *Gesner*, p. 145. (*d*) *Gontier*, *p.* 438. (*e*) *Gesner*, p. 145. (*f*) *Mund.* p. 278. (*g*) *Cardan.* apud *Gesner*, p. 145. (*h*) *Platine*, lib. 10. (*i*) *Gesner*, p. 145.

utile, & ſans aucune conſéquence dangereuſe (*a*). Puiſqu'enfin l'inconvénient qu'on lui reproche d'être plein d'arrêtes, & d'avoir une chair trop mollaſſe, n'eſt point ſans remede, qu'on y pourvoit au contraire aiſément, en évitant les petits barbeaux, & les préparant bien ; on ne doit les faire appréhender à perſonne : il ſuffira donc de recommander de prendre le barbeau d'une bonne eau, & qu'il ne ſoit pas trop jeune ; car il s'affermit avec l'âge (*b*), & alors il a plus de chair & moins d'arrêtes :

*Cùm (c) defluxiſti famæ majoris in amnem*
*Liberior, laxos exerces, barbe, natatus :*
*Tu melior pejore ævo, tibi contigit uni*
*Spicantum ex numero non illaudatæ ſenectus.*

Peut-être s'étonnera-t on de ce que nous rangeons l'*Aloſe* parmi les poiſſons d'eau douce ; mais puiſque la mer, ſuivant la remarque d'un ancien auteur (*d*), n'eſt point l'unique lieu où ce poiſſon faſſe ſon ſéjour, & qu'au contraire, ce n'eſt que dans les rivieres qu'il s'engraiſſe (*e*), & qu'il acquiert L'ALOSE.

(*a*) *Mand.* p. 278. (*b*) *Gontier.* p. 438. (*c*) *Auſone.* (*d*) *Oppianus.* (*e*) *Geſner*, p. 22.

tout ce qu'il a de bonnes qualités pour la santé :

*Chalcides & thrissæ passim, abramidesque feruntur,*
*Et curvis habitant scopulis, & littora visunt,*
*Hospitium mutant semper, pontoque vagantur,*
*Atque catervatim percurrunt æquoris undas,*
*Alternantque vias ponti, curruntque per æquor.*

Nous ne craindrons pas de le placer parmi les poissons de riviere, puisqu'*Athénée*, après *Strabon* (*a*), le compte parmi ceux qui remontent le *Nil.* Il est d'ailleurs certain, que l'alose est maigre, hideuse, d'un mauvais goût, & encore d'un plus mauvais suc, tant qu'elle habite la mer (*b*); & qu'elle est d'autant meilleure, qu'elle en est plus éloignée (*c*). Enfin, ce seroit mal reconnoître le présent du ciel (*d*), qui permet que ce soit sur tout en Carême, que l'alose paroisse dans toute sa bonté, & en abondance, si on manquoit d'en parler dans l'occasion; où on en-

(*a*) L. 17. (*b*) *Gesner*, p. 22. (*c*) *Bruyerin.* p. 1126. (*d*) *Gesner*, ibid.

reprend de prouver aux perſonnes
bien intentionnées, la facilité de faire
Carême.

Ce poiſſon ſi célebre aujourd'hui (*a*), fut autrefois, ſi on en croit la commune opinion, la nourriture de la lie du peuple (*b*) :

*Stridenteſque focis opſonia plebis aloſas.*

Mais peut-être l'interprétation de ce vers d'Auſone eſt-elle mal entendue (*c*); car ne ſe pourroit-il point faire que ce Poëte auroit eu intention dans cet endroit de louer l'aloſe, en diſant, que ce poiſſon eſt ſi abondant & ſi commun, qu'il devient la nourriture de tout le monde. Ainſi, outre l'avantage qu'il a d'être un des meilleurs alimens, que le ciel ait donné aux hommes, il a cet autre encore d'être à la portée & au pouvoir d'un chacun, par la facilité & l'abondance avec leſquelles il ſe donne aux plus pauvres; car on en prend juſqu'à 400. d'un coup de filet (*d*). On n'a donc lieu, que de s'étonner de ce qu'un aliment ſi eſtimable ait été preſque inconnu aux anciens. Il paroitroit, à la vérité, que

(*a*) *Bruyerin.* p. 1126. (*b*) *Geſner*, p. 23. *Gonter.* (*c*) *Bruyerin.* p. 1126. (*d*) Ibid. p. 1125.

les *Egyptiens* (*a*), & *Hippocrate* depuis, en auroient eu quelque connoissance; mais ce n'est que du tems d'*Athénée*, qu'on en voit bien l'usage établi; usage devenu tel du tems d'Ausone, qu'il étoit passé dans les mains du peuple, comme on vient de l'expliquer.

Mais laissant à part cette question, l'alose est aujourd'hui, de l'aveu public, sans reproche (*b*), d'un bon goût, bien-faisante, d'une substance tenue & légere, suffisante cependant pour nourrir (*c*) le corps, sans le charger de superfluités (*d*). Joignez à tout ceci, qu'elle se digere aisément, & qu'elle se distribue encore mieux. Celles du Tibre (*e*) avoient autrefois la préférence, & on la donne encore aujourd'hui à celles de certains pays; mais il n'en est presque pas de mauvaises, quand elles sont grasses & moëlleuses, quand elles ont remonté un fleuve rapide, & qu'elles se sont fort éloignées de la mer. On se plaint qu'elles ont un peu trop d'arêtes (*f*); mais un si bon poisson auroit fait trop de plaisir à l'hom-

(*a*) *Gesner*, p. 22. (*b*) *Gesner*, ibid. *Mund.* p. 268. (*c*) *Platine* apud *Gesner* (*d*) *Gesner*, p. 22. (*e*) *Jovius*, ibid. (*f*) *Rondel.* apud *Gesner*, p. 22.

me, s'il eût pû le manger ſans incommodité. Ces arêtes donc ſont ſans inconvénient, plus importunes que dangereuſes, parce qu'elles ſont longues & mollaſſes, qu'elles ne ſe trouvent que dans quelques endroits du poiſſon, qui en eſt même moins embarraſſé, quand il eſt grand & bien nourri. Nous ne pouvions donc mieux finir ce que nous avions à dire ſur les poiſſons, que par celui-ci, qui eſt un des plus délicats & des meilleurs, & qui annonçoit par ſon nom *(a)* ſa deſtinée, parce qu'il en eſt peu qui nourriſſent auſſi abondamment & auſſi utilement que lui.

*(a)* Aloſa ab alendo.

## CHAPITRE XXIII.

### *Des amphibies.*

NOUS paſſons ſous ſilence quantité de poiſſons très-bons & très-utiles à la vie, mais qui ſont moins de notre uſage dans le pays où nous vivons, ou dont on peut ſe paſſer; car nous croyons avoir parcouru les meilleurs, & un plus grand détail

auroit pû devenir ennuyeux. C'en ſeroit donc aſſez, ſi l'homme ne ſe propoſoit que d'entretenir ſa ſanté ; mais le goût ou la gourmandiſe ont fait adopter, dans le tems le plus conſacré à la pénitence, des alimens ſuperflus, puiſqu'ils ſont la plûpart mauvais pour la ſanté, ou contraires à l'eſprit & aux loix de l'Egliſe. On eſt donc obligé de s'expliquer ici ſur ces ſortes d'alimens, pour juſtifier la Médecine, de la part qu'on pourroit lui donner, dans l'abus qui ſe commet ſur ces ſortes de nourritures. On veut parler des *Amphibies*, de ces ambigus d'une origine douteuſe, & d'un genre incertain, qu'on fait créatures des eaux, & que l'air & la terre revendiquent, que l'erreur fait paſſer pour poiſſons, que la ſenſualité a introduits ; que la coûtume enfin, l'exemple & le tems ont inſenſiblement autoriſés.

Les *macreuſes* ſur tout, & d'autres ſemblables oiſeaux, connus dans les ports de mer, tels que ſont les *pilets*, les *blairies*, les *vernages*, &c. dont on mange librement en Carême, ſont de ce nombre ; car à la honte de la religion & des états les plus religieux, on

mange ſans crainte la chair & le ſang, dans le tems où l'on n'uſe que par indulgence de lait & de beure.

C'eſt à ces alimens qu'on en veut ici, en prouvant, qu'ils ne ſont ni poiſſons, ni propres, ni néceſſaires à la vie : moins pour inſulter à ceux qui les tolerent, ou qui en uſent, que pour diſculper la Médecine, en avertiſſant le public de l'erreur où il eſt à cet égard.

Dans la même vûe, on traitera des *tortues* & des *loutres*, parce qu'il eſt des Communautés entieres, qui ne craignent point d'en manger en Carême ; on dira auſſi un mot des *grenouilles* : on propoſera enfin par occaſion quelques réflexions ſur les *gelées de cornes d'animaux*, pour examiner ſi elles ſont chair ou poiſſon.

Comme les plantes ont leurs caracteres propres pour ſe faire diſtinguer les unes des autres, les animaux ont auſſi leurs marques, par leſquelles on diſtingue leurs eſpéces. Ces marques ſe trouvent ſur tout dans certaines parties, qui étant propres à certains animaux, en font voir les différences. Le propre, par exemple, des poiſſons en général, c'eſt d'avoir des

*ouyes* (*a*), des *arêtes* (*b*), des *nageoires* (*c*), & peu ou point de ſang (*d*) : ſi l'on ajoûte qu'un poiſſon eſt une ſorte d'animal, qui ne peut ſe paſſer d'eau, & qui ne peut vivre ailleurs (*e*), on aura la véritable idée de ſa nature. Tous les animaux aquatiques (*f*), ou qui s'aiment dans l'eau, ne ſont donc pas poiſſons : ceux-là ont beſoin d'eau pour leur commodité ou leur bien-aiſe ; ceux-ci meurent par tout ailleurs (*g*). Les poiſſons pourront bien vivre quelque tems ſur la terre (*h*), les autres parviendront même à y vivre continuellement : ainſi, la *tortue* & le *loutre* s'accoûtument à vivre ſur la terre, ſans avoir beſoin d'eau ; car on ſçait que les tortues & les loutres (*i*) de terre, ſont originairement les mêmes que ceux de mer (*k*). De même, les *grenouilles* ſi amies des marais, s'accoûtument à vivre dans les buiſſons & au milieu d'arides campagnes. Il n'en eſt pas de même des vrais poiſſons ;

(*a*) *Geſner*, p. 45. *Rondel.* p. 104. 63. (*b*) *Sebis*, p. 985. *Rondel.* p. 26. (*c*) *Rondel.* p. 25. (*d*) *Geſner*, p. 45. (*e*) *Sebis*, p. 978. *Rondel.* p. 12. (*f*) Aquatile, bellua marina. *Sebis*, p. 978. *Rond.* p. 104. (*g*) *Rond.* p. 104. (*h*) *Id.* p. 12. & 13. (*i*) Voyez *Memoires de l'Amérique du Baron de la Houtan*, t.2.p.26. (k) *Geſner*, p. 1133.

car on ne parviendra jamais à les accoûtumer à vivre long-tems hors de l'eau (*a*). On doute, qu'au portrait qu'on vient de faire du poiſſon, on reconnoiſſe la *macreuſe*, le *loutre*, la *tortue*, ni même la *grenouille*; car il n'eſt rien à quoi ils reſſenblent ſi peu. Ils n'ont pas d'*ouyes*, par exemple, parties cependant preſque univerſellement propres aux poiſſons, puiſqu'on les remarque en ceux mêmes, dans leſquels on démêle moins bien les parties, comme dans les *moules*, les *huitres* (*b*), &c. Ces animaux n'ont point de *nageoires*, mais des pieds & des aîles; ils ont beaucoup de ſang & des os très-bien formés : de ſorte que ſouvent on ne les diſtingueroit pas des autres animaux les moins reſſemblans aux poiſſons. Enfin, tous ces animaux ne ſont pas ſi abſolument dépendans de l'eau, qu'ils ne puiſſent vivre ſur terre. Il faut donc conclure que les *macreuſes*, les *loutres*, &c. ne ſont point des poiſſons. Pourquoi d'ailleurs le ſeroient-ils plûtôt que les *plongeons*, les *poules*, les *rats-d'eau* & les *caſtors*, qu'on n'a encore oſé faire paſſer pour poiſſons?

(*a*) *Rondelet*, p. 12. (*b*) *Heyde*, de mitulo, *Liſter. Willis.*

La poule d'eau ſur tout, qui étoit comme la macreuſe (*a*) des anciens, n'étoit point un poiſſon, ſelon eux, mais un oiſeau aquatique ; c'eſt qu'un animal peut changer d'élément ou d'habitation, ſans changer de nature. Ainſi, les meilleurs auteurs (*b*) conviennent, que la terre de certains cantons renferme dans ſon ſein plus d'une ſorte de poiſſons, qu'on nomme *terriens* ; & on rapporte (*c*), qu'en Egypte, au tems du labour des terres, il ſe fait une eſpece de récolte de poiſſons, qu'on découvre ſous la terre à meſure qu'on la prépare : on prétend même, qu'il s'en trouve proche de Montpellier (*d*), & en quelques autres endroits de la France. Or comme on ne s'eſt point aviſé d'appeller *taupes* ou *mulots* ces ſortes de poiſſons, quoiqu'ils vivent ſous terre, on n'eſt pas mieux fondé à nommer poiſſons, des oiſeaux ou des quadrupedes, qui vivent dans l'eau.

On voudroit prouver, que le ſang de ces animaux eſt froid, ſemblable, dit-on, à celui des poiſſons, & que par

(*a*) Fulica veterum. *Geſner*, p. 375. (*b*) *Plin.* lib. 9. c. 57. *Plin. Theophraſt.* (*c*) *Athen.* lib. 8. libello de piſcib. (*d*) Annotation. in cap. 57. l. 9. *Plin.*

par conſéquent ils ſont de même eſpece ; mais outre qu'une macreuſe ( car c'eſt elle dont il eſt principalement queſtion ) a trop de ſang pour un poiſſon, qui n'en a guéres ordinairement : ce ſang en elle eſt à peu près ſemblable à celui des canards ſauvages. On ajoûte, que la macreuſe ne s'engendre que d'écume & de pourriture ſans la conjonction des différens ſexes, & qu'ainſi ſa chair eſt toute autre que celle des autres oiſeaux. Mais on eſt revenu de cette erreur, depuis qu'on a découvert, qu'il eſt des macruſes mâles & femelles, & que celles-ci font des œufs (a) & les couvent ; donc elles ſont de véritables oiſeaux de mer, de même nature que tant d'autres, dont les moins ſcrupuleux ne voudroient apparemment pas manger les jours maigres. Mais quand bien même ceci ſeroit vrai des macreuſes, cette raiſon ne ſubſiſteroit pas pour les *loutres*, qui s'engendrent comme tous les quadrupedes ; ni pour les tortues qui font des œufs gros comme ceux des poules (b). On ne peut donc ſoûtenir, que les *macreuſes*, les *loutres* & les *tortues* ſoient

(a) *Childer*. tr. des merveilles d'Angleterre.
(b) *Pomet*. tr. des drog.

des poiſſons, & peut-être pourroit-on, par de ſemblables raiſons, donner à douter, que les grenouilles fuſſent de ce genre.

Si on demande le but de tout ce diſcours, c'eſt de faire voir qu'il n'y a pas plus de raiſon phyſique de manger en Carême d'une macreuſe, que d'un canard; d'une loutre que d'un chat, ſi c'étoit la mode d'en manger, de manger d'une tortue que du veau, dont la chair eſt ſi ſemblable à celle de cet animal. Car puiſque l'Egliſe ne permet que l'uſage du poiſſon, ou, tout au plus, de ce qui en a les qualités & la nature; dès que ces animaux ne ſont point de ce genre, qu'ils ſont au contraire de la nature de ceux qu'elle défend, on doit avertir les fidéles de l'abus où on a vêcu là-deſſus, comme étant contraire à l'eſprit de l'abſtinence, d'autant plus qu'il ne paroît pas trop ſur quoi eſt fondée cette permiſſion prétendue de manger des macreuſes, vû qu'il ne paroît pas où l'Egliſe ſe ſoit expliquée là-deſſus. Ce ne peut donc être tout au plus, que ſur les déciſions de quelques docteurs ou caſuiſtes particuliers. Mais comme leur opinion, qu'un célébre Méde

cin (*a*) traite de *monstrueuse*, n'est fondée que sur une physique peu éclairée, & dont les derniers tems ont fait voir la fausseté ou l'incertitude, sur tout à l'égard de la nature des animaux, il seroit tems que chacun revînt de ces préjugés, & qu'on se rendît à la regle & à la vérité. On dit plus, quand bien même cette conditon prétendue de poisson seroit bien établie pour la macreuse, la Médecine en défendroit l'usage, comme du plus mauvais & du plus inutile de tous les alimens, comme on le verra ci après. Elle ne pourroit donc servir qu'à entretenir, ou à éveiller l'idée de la viande dans l'esprit des fidéles, lesquels semblables au peuple Hébreu, qui, au milieu du desert, regrettoit les potées de chair qu'il mangeoit en Egypte, se consoleroient au milieu du Carême de la privation de la viande, par l'usage de la plus mauvaise qui fût jamais.

On sçait, & on va l'avouer, que celle de la *tortue* est fort louée; mais cela supposé, est-il plus conforme à l'esprit du Carême, de se permettre l'usage d'une nourriture rare & délicate, dont le prix énorme peut dérober la

(*a*) *Gontier*, p. 347.

ſubſiſtance de pluſieurs pauvres, &
dont la bonté peut être ſubſtituée pa
d'autres auſſi eſtimables & plus com
munes ? Car qui n'admirera l'étrang
caprice de la ſenſualité ? Quand il e
queſtion d'un vrai poiſſon, il eſt phleg
matique, groſſier ou mal-faiſant ; mai
tout devient bon, quand on a à pro
noncer ſur ce qui eſt véritablemen
viande, & reſſemble mal au poiſſon
car alors les ſoupçons de groſſier, d
terreſtre, de mélancolique, ne ſon
point écoutés ; au lieu, qu'avec tou
ces défauts, on préférera au mei
leur des poiſſons le plus chétif des al
mens.

LA MACREUSE.

Telle eſt la *Macreuſe*, auſſi étoit-el
immonde parmi les Juifs, ſi c'eſt de c
poiſſon (*a*) que doit s'entendre la d
fenſe que Dieu fait à ſon peuple, c
manger du *Larus* (*b*). D'ailleurs, quan
elle n'auroit pas l'odeur inſupportab
de marécage (*c*), que les friands on
peine à pardonner aux meilleurs poi
ſons ; on a découvert, & perſonne n'e
doute, qu'elle eſt d'un ſuc groſſier
terreſtre, rebelle à l'eſtomac, & pl
propre à multiplier dans nos corps l

(*a*) Voyez *Geſner*. (*b*) Deuteronom. c. 14, 15. (*c*) *Geſner*, p. 377.

mpuretés & les ordures (*a*), qu'une
ourriture utile & innocente. Elle eſt
n de ces oiſeaux, dont la chair eſt
ngereuſe pour ceux qui ſont tour-
entés des humeurs froides (*b*). Ceux
ui lui font le plus de grace, la met-
nt en parallele avec le canard (*c*) ſau-
ige, dont elle imite le plumage, le
oût & les qualités la faiſant inférieure
pendant à cet oiſeau, en ce que ſes
umes ſont beaucoup plus deſagréa-
es par leur extrême noirceur, qui a
tiré à la macreuſe le nom de *dia-
e* (*d*). Mais quand on auroit prouvé,
u'elle a tout le bon d'un canard, ce
roit avoir aſſez mal établi ſa réputa-
on, puiſque, ſuivant la maxime d'un
lébre Médecin (*e*), un homme qui ai-
e la vie & la ſanté, ne doit jamais
oûter ni canard, ni macreuſe. Du reſte,
elle a quelque choſe qui plaiſe, el-
l'emprunte d'un aſſaiſonnement des
us recherchés, & capable de perver-
 ou d'altérer les meilleurs alimens.
'où il faut conclure, que la macreu-
étant par elle-même une nourriture
s plus mal-faiſantes, elle doit par

(*a*) *Goxtier*, p. 374. (*b*) *Mund.* p. 234. (*c*) *Gon-
r*, ibid. (*d*) *Geſner.* (*e*) *Arnald. Willand.* apud
*ſner*, p. 377.

ſon aſſaiſonnement devenir un des plus pernicieux mets que la ſenſualité ait inventé.

LE LOUTRE. La *ſanté* ne ſe trouvera pas plus en aſſurance dans l'uſage du *Loutre*, & ſa qualité de poiſſon n'eſt pas plus ſoutenable. Car un poiſſon à quatre pieds, revêtu de poil, qui a toute l'*attitude* & les caracteres des animaux terreſtres, doit moins paroître un être phyſique, qu'un phantôme de poiſſon imaginé à plaiſir ; ce ſera au plus un animal aquatique, qui au milieu des eaux vit en quadrupede, qui en a la ſtructure, & qui ſe multiplie de la même maniere. Auſſi n'eſt-il aucune eſpece de poiſſon à laquelle on puiſſe rapporter le loutre, au lieu qu'il reſſemble parfaitement à un *matou* (*a*), qu'il eſt à peu près de même figure & de même inclination que lui, auſſi vorace & auſſi carnacier ; c'eſt donc un *chat d'eau*. Par cette raiſon, ou par de ſemblables, les anciens, comme *Pline* & *Ariſtote*, l'ont rangé parmi les quadrupedes ; ſa chair d'ailleurs eſt d'une ſi mauvaiſe qualité (*b*), ſi puante & ſi dégoûtante, qu'elle a beſoin de toute l'habileté d'un cuiſinier, pour devenir ſupportable au goût, encore n'en devient-elle pas

(*a*) *Geſner*, p. 776. (*b*) *Bruyerin*. p. 722.

moins dangereuſe à la ſanté : car elle eſt groſſiere (*a*), dure à digerer, & très-propre par ſa qualité terreſtre à ralentir la circulation du ſang, & à faire mille obſtructions. On ne doit pas s'étonner après cela, ſi on a dit que la chair de loutre ne pouvoit être ſupportable qu'à ceux qui n'avoient pas le moyen de faire meilleure chere : *Nemo* (*b*) *eſt ex lautioris fortunæ hominibus, qui carnem lutræ manducet.* Les *Allemans* (*c*) en font quelque uſage, & certaines Communautés religieuſes ſe le permettent ; mais celles-ci apparemment pour ſe mortifier, & ceux-là, parce qu'ils ont encore plus de force, que cet aliment n'a de malignité. Car il faudroit être bien poſſédé de l'envie de manger de la viande, pour aimer à ſe régaler, ſous prétexte de poiſſon, d'un ſi pitoyable mets.

LA TORTUE.

Il n'en eſt pas de même de la *Tortue* ; car outre que ſa chair eſt blanche, ſemblable par ſon odeur & par ſon goût à celle de veau (*d*), & comparable en force & en abondance de ſucs nourriciers, à celle du mouton & du bœuf (*e*), on en prépare des mets dé-

(*a*) *Geſn.* p. 777. (*b*) *Sebis*, p. 1051. (*c*) *Geſn.* p. 777. (*d*) *Bruyerin.* p. 1105. (*e*) *Pomer*, tr. des dr. l. 1. p. 84.

licieux, même au milieu du Carême (*a*), parce qu'elle est d'une substance grasse, tendre & délicate, sans odeur de marécage (*b*). Mais par cet endroit sur-tout, elle ressembleroit plûtôt à un quadrupede ordinaire qu'à un poisson : si on considere encore que les tortues de terre ou de bois sont préférables (*c*) à celles de mer ou de riviere ; & que la structure des visceres, de quelque sorte de tortue que ce soit, ressemble plus à celle des quadrupedes qu'à celle des poissons. La tortue donc doit passer pour un aliment très-estimable, aussi utile aux infirmes, qu'agréable aux personnes saines. C'est pourquoi l'on s'en sert avec succès pour rétablir l'embonpoint des phthisiques. Quelques-uns même la comparent à la chair de vipere, & la font propre à guérir les maladies de la peau les plus incurables (*d*), ou pour rétablir les tempéramens les plus ruinés. On s'en étonnera moins, quand on fera réflexion qu'il est peu de chair d'animaux plus abondante en *volatil* (*e*), qui ait plus de force (*f*) & de principes de vie, puisqu'une tortue coupée en morceaux re-

(*a*) *Bruyerin.* p. 1105. (*b*) Ibid. (*c*) Ibid. (*d*) *Mund.* p. 300. (*e*) Ibid. (*f*) *Gesn.* p. 1133.

mue encore pendant 24. heures (*a*). On n'a donc que du bien à dire de la tortue ; mais elle ne peut convenir en Carême, tant parce qu'elle est trop délicate, trop chere & trop rare, que parce qu'elle n'a rien du poisson, que le titre dont on la gratifie, plutôt sur des raisons vagues & générales, que par de justes réflexions, tirées de la physique, ou de l'histoire naturelle.

LES GRENOUILLES.

On ne peut encore que louer les *Grenouilles*, dont toute l'antiquité (*b*) a fait tant de cas, & qu'un saint & célébre Auteur (*c*) éleve au-dessus de tous les autres alimens, sur-tout celles de rivieres (*d*) sont en recommandation, parce qu'elles nourrissent beaucoup & utilement (*e*), & que les phthisiques s'en trouvent parfaitement bien. On les accuse uniquement d'être un peu difficiles à digerer (*f*) ; mais les bouillons qu'on en prépare ne sont pas sujets à cet inconvénient ; & elles ont certainement cet avantage d'être à la portée des plus pauvres gens, qui trouvent en elles un secours à leur misère (*g*) ; car elles sont abondantes &

(*a*) *Pom.* tr. des dr. p. 83. (*b*) *Bruyer.* p. 1106.
(*c*) D. *Amb.* in hexam. (*d*) *Gesner*, p. 947.
(*e*) *Bruyerin.* p. 1106. (*f*) Ibid. *Gesner*, p. 948.
(*g*) Ibid. p. 947.

à bon marché. C'eſt donc un aliment très-convenable, même aux infirmes ; mais on pourroit former ce doute, ſi ceux qui ſont en ſanté pourroient en uſer en Carême, parce qu'une grenouille reſſemble aſſez peu à un poiſſon, la ſeule ſorte d'animal permiſe dans les tems d'abſtinence. Les raiſons de douter, ſont à peu près les mêmes qu'on a rapportées au ſujet de la tortue. Cependant, pour ne point pouſſer trop loin les réflexions qu'on a faites juſqu'à préſent ſur ces ſortes d'animaux, on croit qu'on pourroit faire quelque différence en faveur des grenouilles. Il ſemble donc qu'on peut croire, ſans rien diminuer de la déférence qu'on doit aux loix de l'Egliſe, qu'il n'eſt pas défendu de manger des animaux aquatiques, même quadrupedès, quand ils ſont d'une ſubſtance & d'une qualité plus approchante des poiſſons, que de celle des quadrupedes ordinaires. Ne pourroit-il pas ſuffire en cette occaſion, de quitter la lettre de la loy de l'Egliſe & d'en conſerver l'eſprit ? Or comme l'intention de cette loy ( qui n'eſt autre que celle du jeûne & de l'abſtinence ) eſt d'interdire aux fidéles l'uſage des viandes

trop ſucculentes ou trop fortes, capables par conſéquent d'entretenir ou de réveiller les paſſions ; on pourra permettre en Carême, ou tolérer l'uſage d'un animal aquatique, s'il eſt vrai, comme on en convient, qu'à la figure près d'un quadrupede, il n'a rien de plus ſucculent, ni de plus vigoureux qu'un poiſſon. Mais c'eſt préciſément ce qu'on remarque dans les grenouilles, elles ont peu de ſang, leur chair reſſemble à celle des poiſſons par leur couleur & par leur goût. Elles ont enfin peu de *volatil*, ſuivant leur *analyſe* (*a*), & au contraire, elles abondent en *phlegme* & en *huile*, comme tant d'autres poiſſons. Sans donc s'éloigner des regles de l'Egliſe, ni des principes qu'on a établi, on croiroit, ſi on oſe le dire, qu'on pourroit laiſſer aux pauvres ce ſoulagement, & aux riches cette conſolation.

Mais avant que de quitter la matiere des alimens de Carême, il ne ſera pas hors de propos de répondre à une queſtion qu'on fait à ce ſujet, & ſur laquelle les eſprits ſont partagés.

(*a*) *Lemery*. trait. des alim.

GELÉE DE CORNE DE CERF.

On demande si la *Gelée de corne de cerf* est chair ou poisson, & si l'on peut en sureté de conscience en manger les jours maigres. A juger de cette question par l'esprit de l'Eglise, & par la conduite qu'elle observe encore aujourd'hui, elle se trouve d'abord décidée. Elle a toujours craint de rien accorder aux fidéles pendant le Carême de tout ce qui venoit des animaux, autres que les poissons ; & encore aujourd'hui, ce n'est que par indulgence qu'elle permet le lait, sans avoir voulu se relâcher sur l'usage des œufs, hors les tems de nécessité. Cependant le lait & le beurre ne sont que des sucs imparfaits, c'est-à-dire, qui n'ont point reçu leur digestion & leur perfection dans les corps des animaux ; car ils n'ont pas passé en sang, ni servi à nourrir les parties : par conséquent ces sucs sont plutôt destinés à la conservation des animaux, qu'ils n'y ont servi. De même les œufs ne sont chair que pour l'avenir, c'est-à dire, par la disposition prochaine qu'ils ont à faire un jour éclôre un animal. Si donc l'Eglise est si réservée sur des alimens qui n'ont point encore eu le tems de devenir chair, que pourra-t-elle pen-

ſer ſur d'autres, qui ne ſont que la ſubſtance même de certaines parties d'animaux, qui ſont conſtamment défendus en Carême ? Or telle eſt la gelée de corne de cerf, c'eſt comme le précis ou l'extrait des ſucs qui ont nourri & groſſi le bois du cerf. Mais ces ſucs ne ſont point imparfaits, & ils ont fait partie de l'animal : ils lui appartiennent par conſéquent, & en ont pris les qualités & la nature. Le mal-entendu vient de ce que la corne de cerf eſt blanche, & aſſez reſſemblante aux ſucs des poiſſons, on n'apperçoit d'ailleurs ni ſang ni chair dans le bois d'un cerf ; ainſi on ſe laiſſe aller à croire que la gelée qu'on en tire, approche plus de la nature du poiſſon que de celle de la chair. La ſervitude dans laquelle on vit avec ces ſens, cauſe cette mépriſe, qu'un peu de réflexion auroit prévenue ou corrigée. C'eſt qu'on ne doit pas croire que la chair ſoit toujours, & néceſſairement rouge & enſanglantée, cette idée eſt trop baſſe & trop groſſiere. On ſçait même que les meilleures chairs d'animaux ſont blanches, comme celle du *poulet*, du *chapon*, du *faiſand* ; & parmi les parties des animaux, les ſan-

guines ne ſont pas les plus eſtimées, ni les plus délicates : les *ris de veau*, par exemple, participent en apparence moins du ſang, que les autres parties : ici donc, comme en toute autre choſe, il ne faut pas ſe laiſſer ſéduire par les couleurs, elles ne paroiſſent point avoir été inſtituées pour nous inſtruire de la nature des choſes, & tout au plus elles n'en ſont que les ombres ou les accidens. Ainſi, à la couleur près, il ne faut, pour juger ſainement de ce qui eſt chair, & pour ne s'y point tromper, qu'examiner la part qu'a eu le ſang des animaux dans la formation & dans la conſervation, de ce qu'on veut faire paſſer pour chair ou poiſſon. Pour cela, il faut diſtinguer dans le ſang une *portion rouge* qui teint les parties, que le peuple nomme chair, d'avec une autre *portion blanche & lymphatique*, qui ſert immédiatement à l'entretien & à l'accroiſſement des parties, que les anciens appelloient *ſpermatiques*. Par cette diſtinction, on voit qu'une partie ne ſera pas moins redevable au ſang de ce qu'elle eſt, quoiqu'elle ſoit nourrie par ſa *partie blanche* : au contraire, cette portion a quelque choſe de plus travaillé, puiſqu'elle pénetre plus intime-

ment les parties, & qu'elle continue ſa circulation, en s'inſinuant à travers les capillaires, c'eſt-à-dire, à travers des vaiſſeaux auſſi déliés que des cheveux, tandis que la partie rouge eſt obligée de retourner au cœur par des vaiſſeaux manifeſtes & par des routes très-ſenſibles. Ainſi, les parties qui recevront le plus de cette portion blanche, participeront le plus de la nature du ſang, puiſqu'elles ne ſeront imprégnées que de ſa portion la plus pure & la plus affinée. C'eſt ce qui ſe remarque ſur tout dans les *cornes* & dans les *os* des animaux; car étant d'une tiſſure de canaux très-*denſes* & très-*compacts*, ils ne peuvent ſe laiſſer pénétrer que par la partie du ſang la plus affinée; & comme la portion blanche eſt de cette nature, il s'enſuit que les ſucs qu'on tire des cornes des animaux, participent plus du ſang que les chairs mêmes, puiſqu'ils doivent tout ce qu'ils ſont, à ce qu'il y a dans le ſang de mieux préparé, & peut-être de plus eſſentiel. En effet, quel affinement ne doit point avoir reçu cette partie blanche, pour pouvoir ſe *ſublimer* juſques dans les extrémités du bois d'un cerf? Par combien de *triturations* réïtérées &

de *circulations*, par quels *alembics* & par quels *ſerpentins* n'aura-t-elle point dû paſſer, pour atteindre & ſe porter juſques-là? Auſſi eſt-ce le dernier effort de la nature d'un cerf, que la production de ſon bois, puiſque celle-ci ne ſe montre qu'après toutes les autres parties. Les cornes de cerf contiennent donc, ſous cette apparence de gelée qu'elles fourniſſent tout ce qu'il y a de meilleur & de plus *volatil* dans le ſang, comme les os contiennent ce quil y a de plus ſucculent, puiſqu'on en peut faire même des bouillons; & c'eſt pourquoi les cornes & les os des animaux rendent par l'*analyſe* tant d'*huile* & de ſel *volatil*. Enfin, comme le bois d'un cerf fait véritablement partie de cet animal, que cette partie emprunte du ſang la matiére de ſa nourriture, par les artéres capillaires & preſque inſenſibles, qui, comme dans les os, pénétrent ſa ſubſtance en mille endroits; puiſque cette nourriture eſt la partie blanche du ſang, la ſeule en effet qui nourriſſe les parties; & puiſque cette partie blanche n'eſt que l'aſſemblage de ce qu'il y a dans le ſang de plus doux, de plus ſpiritueux, & de plus fin, reſte à conclure que la *gelée de corne de cerf*

participe parfaitement de la nature des animaux défendus par l'Eglise dans le tems du Carême, & qu'il ne doit être permis qu'aux infirmes d'en user dans ce saint tems.

## CHAPITRE XXIV.

### Suite du précédent.

*Où on examine plus à fond la nature des amphibies, & en particulier celle des* Macreuses, *des* Pilets, *des* Blairies, *& autres animaux semblables.*

ON s'est cru obligé de retoucher cette matiére dans ce nouveau chapitre, pour satisfaire aux plaintes, ou aux objections que quelques particuliers ont formées contre le précédent. La qualité de poisson en faveur des *macreuses* leur paroît suffisamment établie par la coutume, par l'opinion publique, & par la tolérance des pasteurs. On croit donc que la coutume d'en manger en Carême, est un droit acquis par un usage non contesté, autorisé par de sçavans auteurs, & souffert par l'Eglise. Pourquoi, dit-on, après cela s'ingérer d'inquiéter le public sur cette matiére, tandis qu'on lui passe

la liberté de colationner le ſoir, & de manger à midi les jours de jeûnes, quoique l'Egliſe ſe ſoit auſſi peu expliquée ſur l'un que ſur l'autre de ces ſujets ?

Mais toute la queſtion ſe réduit à ſçavoir ſi la *macreuſe* eſt chair ou poiſſon, parce que c'eſt à quoi l'ont réduite tous les auteurs qui l'ont traitée, & en particulier Meſſieurs *Cattier* (*a*) & *Graindorge* (*b*), deux Médecins célébres, qui ont fait exprès des diſſertations là-deſſus.

On convient donc, qu'il eſt abſolument défendu de manger de la chair en Carême : de ſorte qu'on paſſeroit condamnation, s'il étoit bien prouvé que la macreuſe fût de cette nature.

Mais pour parvenir à prouver que la macreuſe n'eſt pas poiſſon, il ſuffira de rappeller ici toutes les folles penſées, les mauvais contes, les impertinentes hiſtoires, enfin toutes les inepties qu'on a ſérieuſement débitées, & qu'on a même adoptées (*c*), pour faire de la macreuſe toute autre choſe, que de la chair.

On a eſſayé d'abord d'en faire un *coquillage* (*d*), ou du moins de l'en

(*a*) *Diſcours ſur la macreuſe.* (*b*) *De l'origine des macreuſes.* (*c*) Vid. *Sebis*, de alim. p. 905. *Maierus*, de volucri arboreâ à cap. 7. ad cap. 19. (*d*) *Sylveſter Girad. Il vivoit il y a 500. ans.*

faire naître. On a froidement raconté qu'il y avoit une coquille, d'où naissoient des oiseaux-poissons : *Concha anatifera.* De sçavans hommes (*a*) ont donné dans cette bévûe, & ont fait naître des macreuses du sein de ces coquilles (*b*). Ce sentiment eut cependant peu de vogue, parce qu'on s'apperçut que la production d'une coquille, ne pouvoit être qu'un insecte particulier, un *moule* peut-être, une *huitre*, ou un poisson semblable, mais point un oiseau. Quelques-autres n'ont point rougi d'en faire un *zoophite*, attribuant aux arbres la production des macreuses :

*Tale quid orcadiæ dant (non est fabula) terræ,*
*Ales ubi in lignis dicitur ortus aquæ* (*c*).

Ils ont avancé qu'il y avoit en Angleterre, ou en Irlande, des arbres qui ressembloient à des sauls (*d*), du fruits desquels écloſoient des macreuses. Un auteur (*e*) de grand nom se livra à une aussi folle opinion : il alla plus loin ; car entrant dans un plus grand détail, il avança que les feuilles de ces arbres qui tomboient sur la terre produisoient

(*a*) *Worm.* muf. l. 3. c. 7. (*b*) *Graind.* p. 15. (*c*) *Maierus* in epigr. (*d*) *Fulgos.* l. 1. c. 6. (*e*) *Jul. Scalig.*

des oiseaux, tandis que celles qui tomboient dans l'eau devenoient des poissons (*a*). D'autres ont cru mieux rencontrer, en recherchant dans la *gomme* (*b*) des *sapins* les germes des macreuses : ce qui leur a valu le nom de *sapinettes*. Mais le sentiment qui a prévalu, & qui s'est le plus long-tems maintenu, même dans le monde sçavant, a été celui qui faisoit naître les macreuses de *pourriture*, de celles sur tout de vieux vaisseaux (*c*), sans pere, & sans mere (*d*) :

*Non ipsi pater est, materve, nec editus ovo,*
*Semine nec fœtus, ova nec ulla serit;*
*Sed nova progenies naturæ proditur* (*e*).

d'une substance par conséquent, & d'une nature différente de celle de la chair. D'où l'on a conclu, que les macreuses devoient passer pour poisson, puisqu'elles se multiplioient dans l'eau (*f*) : par la même raison que les anguilles, ausquelles on donne une pareille extraction (*g*), sont des poissons; on n'a pas même craint d'employer

(*a*) *Maierus*, de volucr. arb. p. 33. (*b*) *Ibid.* p. 48. (*c*) *Cartier, de la macreuse*, p. 9. *Maierus*, p. 34. (*d*) *Maierus*, de volucr. arb. p. 28. (*e*) *Id.* in epig. (*f*) *Cartier*, p. 4. (*g*) *Joan. Bapt. à Portâ.*

l'impiété, pour trouver dans les myſtéres de la religion ce que la nature refuſoit. On a donc oſé comparer (*a*) la production folle d'un *zoophite*, qui ne reconnoîtroit ni pere, ni mere, à un des plus adorables myſtéres de la religion chrétienne.

Une naiſſance ſi bizarre & ſi incertaine, établit mal l'état ou l'eſpéce d'un animal, & ſi le tems d'*Eſope* revenoit, ou s'il étoit poſſible de faire entrer les bêtes en raiſon, il y auroit lieu de douter, qu'à de ſi triſtes conditions les macreuſes vouluſſent ſe faire légitimer poiſſons ; car ce ne ſeroit que des êtres bâtards, ou de honteuſes productions, que la nature elle-même deſavoueroit. En effet, la ſimplicité, l'ordre & l'uniformité qui caractériſent ſes ouvrages, n'en feroient point ici ſentir ; on la trouveroit au contraire inconſtante & capricieuſe, ſi on lui voyoit produire un oiſeau d'un *coquillage*, ou un poiſſon d'un *arbre*. C'eſt auſſi ſur quoi ſe ſont écriés les naturaliſtes (*b*) modernes, inſtruits qu'ils ſont, qu'il n'eſt ni vermiſſeau (*c*), ni chenille, qui ne ſorte d'un œuf. Ce

(*a*) *Maierus*, p. 64. 65. 67. &c. (*b*) *Cartier*, p. 10. (*c*) *Redi. Svvamerdam.*

ſentiment qui fait ſortir d'un œuf (*a*) quelqu'animal que ce ſoit, leur a paru ſi raiſonnable, qu'il a donné l'excluſion à tous les autres (*b*). Ils ſe ſont confirmés là-dedans par la découverte d'un voyageur (*c*), qui trouva au Nord d'Ecoſſe (*d*) des eſſains de macreuſes, & les œufs qu'elles devoient couver, qui étoient de vrais œufs d'oye, dont lui & ſon équipage mangerent. De bons auteurs (*e*) étoient déja perſuadés, que les macreuſes ſe produiſoient comme les canards par le mélange des ſexes, parce qu'ils en avoient été témoins oculaires : de ſorte qu'un religieux digne de foi, a avancé depuis, qu'il avoit (*f*) mangé des macreuſes couvées en France.

Ce fut donc avec raiſon qu'on traita de fable (*g*) le *coquillage* qui produiſoit des oyes, & de rêverie les arbres (*h*) d'Ecoſſe, que d'autres faiſoient peres de ces oiſeaux ; & qu'on ſoûtint enfin, que ces arbres n'avoient jamais été qu'en peinture (*i*). Ce fut avec autant

(*a*) *Childer, des merv. d'Ang.* (*b*) *Graindorge*, p. 45. (*c*) *Gerard de Véer, en* 1569. Vid. *Jonſton Thaumatog.* p. 249. (*d*) *Dans le Groenland.* (*e*) *Bellon. Albert le Grand.* (*f*) *Graindorge*, p 66. (*g*) *Aldrouand. Bartholin.* (*h*) *Albert le Grand. Cluſius.* (*i*) *Graindorge*, p. 29.

de fondement qu'on traita d'abſurde & de ridicule, l'opinion qui faiſoit naître des animaux de *pourriture* (*a*). Un limon, ou un peu de boue ſuffit à la vérité au Créateur pour former des corps ; mais ce fut le privilége de la création, & la marque d'une main ſouveraine, indépendante de la matiére, & maîtreſſe de ſes loix. Mais il n'en eſt pas de même dans l'ordre de la nature : ſi le limon devient quelquefois le lieu, *naſcendi ſpatium*, où ſe produiſent des animaux, il n'en eſt jamais ni le principe, ni la cauſe, *in limo*, *non ex limo* (*b*). C'eſt donc d'un œuf (*c*) que naiſſent les macreuſes, tous s'en ſont convaincus ; mais on ne s'eſt pas ſi parfaitement deſabuſé de leur qualité de poiſſon.

Quelques-uns cependant la leur refuſent (*d*), & trouvent la métamorphoſe ridicule, de dépoſſéder un oiſeau de ſa condition & de ſon eſpéce, pour en faire un poiſſon : *Puffinum* (*e*) *ſuum quem avem natura fecit non ſolùm nomine, ſed re ipsâ etiam & licentiâ cibi, avem non avem, vel avem piſcem faciunt* (*f*).

(*a*) Bellon. l. 3. Vid. *Graindorge*. (*b*) *Ovid.* (*c*) *Challer. tr. des merv. d'Anglet.* (*d*) *Cartier*, p. 19. (*e*) *Le Pufin d'Angleterre, eſt la macreuſe. Geſner.* (*f*) *Idem.*

Malgré cette *réclamation*, la macreuſe eſt vulgairement demeurée en poſſeſſion de ſon droit, ou de ſa qualité de poiſſon : on l'a ſervie ſur les tables de Carême ; on en a fait proviſion pour ce tems (*a*) ; & les plus ſaints religieux (*b*) l'ont adoptée ſur la bonne foi des naturaliſtes. On auroit eu honte de la leur donner pour poiſſon, par cette raiſon preſque uſée aujourd'hui, deſavouée du moins par les ſçavans, que la macreuſe ne reconnoît de pere ni de mere, que la pourriture. Car depuis qu'on a découvert, que les anguilles & les grenouilles ſe multiplioient (*c*) à peu près par la voye ordinaire, l'autre opinion eſt tombée dans le mépris. Pouſſant même la reflexion plus loin, on s'eſt ſouvenu que des animaux accuſés auſſi de ſortir de la pourriture, comme les *rats* (*d*), & les *ſouris*, paroîtroient cependant véritablement chair, à qui voudroit en tâter. On a donc employé d'autres raiſons, pour conſerver à la macreuſe le titre de poiſſon. On a avancé qu'elle avoit un *ſang froid* qui ne ſe *figeoit* pas ; une *graiſſe huileuſe* pareille

(*a*) *Ib.* (*b*) *Gont.* p. 374. (*c*) *Rondel.* (*d*) *Maierus*, de voluc. arbor. p. 25.

à celle

à celle des poiſſons ; qu'elle ſentoit le marécage ; qu'elle naiſſoit & vivoit dans les eaux. Les Paſteurs de l'Egliſe, les Docteurs & les fidéles, ſe ſont accoutumez à ces raiſons ; elles étoient flateuſes pour un tems comme le Carême, où l'on ménage tout pour la commodité, ou pour la ſanté. Elles ont donc eu cours ces raiſons dans le monde Chrétien, & le ſilence des ſupérieurs a paſſé pour loy. On a enfin ajouté, que l'Egliſe toléroit l'uſage des macreuſes en Carême ; on s'eſt confirmé là-dedans par la pratique des Religieux : d'où l'on a conclu, qu'il étoit permis de manger des macreuſes en Carême.

La tolérance alloit à peu de choſe, si on en étoit demeuré là ; mais l'abus, quand il flatte, en attire aiſément d'autres. On s'eſt donc laiſſé aller à croire, que d'autres oiſeaux, & des quadrupédes mêmes, quoique de chair & d'os, tenoient auſſi de la nature du poiſſon, parce que leur chair reſſembloit à celle de la macreuſe. On a donc tenté d'en introduire l'uſage dans les jours maigres, & on n'y a que trop réuſſi : de sorte que ce n'eſt plus uniquement aujourd'hui en faveur des macreuſes qu'on

s'intéresse, ou qu'on dispute ; on va jusqu'à prétendre que les *fouques*, les *pilets*, les *blairies*, les *loutres*, & les *castors*, sont poissons, & deviennent de légitimes mets de Carême.

Les peuples Chrétiens n'ont pourtant pas été tous de même avis là-dessus ; ils ont craint de trop étendre la tolérance. On s'y est sur tout opposé à Paris ; en voici l'occasion. On y exposa vers le milieu du seiziéme siécle dans les marchez, des oiseaux nommez *macreuses blanches* (*a*), sous prétexte qu'elles étoient de la nature des grises, ou noires : mais on en défendit le débit, pour ne point autoriser une nouvelle coûtume. Par une raison semblable, la permission de manger en Carême d'autres sortes de macreuses appellées *oyes bunettes* (*b*), ne s'est point établie à Paris (*c*), quoiqu'elle soit commune en Bretagne. La Normandie, à l'imitation de Paris, n'est point entrée dans cet usage. Enfin, quoique les *fouques* si ressemblans aux macreuses, soient à Montpellier & en Languedoc à la portée de tout le monde, on ne

(*a*) Vid. *Bellon. de la nature des oiseaux*, l. 3. c. 5. (*b*) *Turnebus*, *sous le nom de Branta.* (*c*) *Graindorge*, p. 58.

les y mange pas en Carême (*a*).

Il ſembleroit qu'on ſe ſeroit fait moins de ſcrupule de manger en maigre des *loutres*, & des *caſtors* : l'uſage ſur tout de ceux-ci eſt commun en *Amérique* (*b*), & en *Allemagne* (*c*), parmi les Catholiques. On les vend même fort cher (*d*), en *Allemagne*, aux Religieux ; & en général on y tient que la chair de *caſtor*, fait les délices des tables des Catholiques en Carême : *Pontificii caſtoreâ carne delectantur, ut nobilis cibus in deliciis habetur* (*e*). Ce n'eſt pas que ce ſoit en tout un ſi charmant ragoût : mais pour avoir la liberté d'en manger le meilleur, ils ont trouvé le ſecret de métamorphoſer en poiſſon la queue, & les parties de derriere du *caſtor* (*f*). Autre adreſſe de la ſenſualité en maigre, que de faire un quadrupéde chair & poiſſon, ayant ſoin de nommer poiſſon les parties les plus délicates de l'animal : *Caſtor dimidiâ ſui parte caro eſt, dimidiâ piſcis* (*g*). En effet, la queue du *caſtor* eſt un friand

(*a*) *Cattier, de la macreuſe*, p. 11. (*b*) *Le Baron de Lahontan*, tom. 1. *Mémoires*, p. 139. (*c*) *Marius Caſtrolog.* p. 12. (*d*) *Francus in Mariam*, p. 13. (*e*) *Marius*, p. 12. *Sebts*, p. 1046. *Mund.* p. 211. (*f*) *Francus in Marium*, p. 12. (*g*) *Francus, ibid.* p. 12.

morceau pour tout le monde (*a*). Ce n'eſt donc qu'à force de prétexte & d'induſtrie, qu'on a fait tous ces animaux poiſſons ; & ce n'eſt que parce qu'ils paſſent pour poiſſons, qu'on ſe les permet en Carême.

Mais on ſçait premierement, que tous les oiſeaux, qu'on confond avec les macreuſes, pondent tous ; qu'ils couvent leurs œufs ; qu'ils élevent leurs petits (*b*). Seroit-ce là des préjugez bien favorables, pour aſſurer la qualité de poiſſon à des oiſeaux ? On ſçait en ſecond lieu, que les *caſtors*, dont on fait des demi-poiſſons, ſont ſi peu dépendans des eaux, qu'ils s'apprivoiſent aiſément à la terre : juſques-là, qu'ils deviennent *terriers* (*c*), parce qu'ils vivent, & ſe multiplient hors des eaux. Pour les *loutres*, on a fait voir dans le chapitre précédent, avec combien peu de vrai-ſemblance on voudroit les faire reconnoître pour poiſſons.

Mais rien ne prouvera plus invinciblement, que tous ces animaux aquatiques ne peuvent paſſer pour poiſſons, qu'en montrant plus en détail qu'on

(*a*) *Lahontan*, tom. 1. p. 128. *Sebis*, p. 1046. *Mand.* p. 211. (*b*) *Graindorge*, p. 55. (*c*) *Lahontan*, *Mémoir.* p. 139. tom. I.

n'a fait dans le chapitre précedent, qu'ils n'ont aucune des parties propres ou essentielles aux poissons (*a*).

Le poisson a des *nageoires*, & n'a point d'aîles, parce qu'il n'est pas fait pour voler; il n'a point de cou, parce qu'il n'a pas de poulmon; & il n'a pas de poulmon, parce qu'un poisson est muet, qui n'a ni à chanter, ni à parler. Par une autre raison, il n'a pas de pieds (*b*), parce qu'il n'a pas de cou, suivant une autre observation, que les pieds sont la mesure du cou dans les oiseaux qui en ont: *Colli longitudo pedibus commensuratur* (*c*). Les autres proprietez des poissons sont, de ne sortir de l'eau que malgré eux, d'y faire leurs petits, & de n'avoir ni poil, ni plumes. D'autres marques qui distinguent encore les poissons des autres animaux, sont aussi peu favorables aux macreuses. Les poissons se vuident par le milieu du ventre, au lieu que les oiseaux, les quadrupédes, & les insectes se vuident, comme l'on sçait. Enfin, les oiseaux ont plusieurs estomacs, & les poissons n'en ont qu'un seul: ces esto-

(*a*) *Tout le détail qui suit est pris de Willughbeius*, de piscibus, p. 1. 3. 4. 5. 8. 11. 12. (*b*) *Aristote.* (*c*) *Willughbeius*, hist. pisc. p. 3.

macs ſont muſculeux & charnus dans les oiſeaux,& en particulier dans la macreuſe (*a*): celui des poiſſons eſt membraneux. Les uns & les autres ont l'*inteſtin* CÆCUM double ; mais il eſt ſitué proche de l'eſtomac dans les oiſeaux, & il en eſt très-éloigné dans les poiſſons.

Il n'y a rien en tout ceci, qui faſſe reconnoître la macreuſe pour poiſſon. Voici cependant encore quelque choſe de plus précis là-deſſus. Il eſt de deux ſortes de parties, qui ne ſe trouvent abſolument que dans le poiſſon, & dont la macreuſe, non plus que le loutre & les caſtors, n'ont aucun veſtige ; ce ſont les *arrêtes*, & les *ouyes* (*b*). Aucun autre animal que le poiſſon n'a d'*arrêtes* (*c*) ; & les *ouyes* lui ſont tellement propres, que la nature en prête aux *amphibies*, tant qu'ils ont à vivre dans l'eau. C'eſt pourquoi les *grenouilles* conſervent des *ouyes*, tant qu'elles ſont *chabots* ; & ces *ouyes* leur tombent dès qu'elles peuvent vivre ſur la terre. La nature ne fait rien de ſemblable en faveur de la macreuſe, parce qu'elle eſt de la nature des oiſeaux, & parce

(*a*) *Graindorge*, p. 64. (*b*) *Willughbeius*, p. 12. (*c*) *Ibid.*

qu'elle n'a point à changer d'eſpéce. Elle ne fut donc jamais poiſſon.

On s'eſt aviſé de dire, qu'elle a *peu* de ſang; mais elle en a autant qu'un canard, du moins lui en trouve-t-on juſqu'à quatre onces (*a*). On a ajouté, que ce ſang ne *fige* pas: il eſt pourtant certain, que ces quatre onces ont figé. (*b*) On prétend enfin, que la graiſſe de la macreuſe reſſemble à celle des poiſſons; que c'eſt moins une ſubſtance *adipeuſe*, qu'une liqueur huileuſe: derniere reſſource, mais qui prouve auſſi peu; car la graiſſe de macreuſe ſe fige comme celle des oiſeaux (*c*). On ſe pare enfin de l'autorité des Théologiens; on ſe flatte, qu'ils permettent de manger en maigre des macreuſes. Mais voici de quoi confondre ces prétendues permiſſions. On ne ſçauroit prouver, que les Théologiens ayent rien prononcé là-deſſus. Il eſt vrai, qu'un Auteur (*d*) de réputation avance, ſur la parole d'un homme qu'il jugeoit digne de foi, que la *Sorbonne* a décidé, que les macreuſes ſont poiſſons. Voici ſes paroles: *A fide digno*

(*a*) *Graindorge*, p. 87. (*b*) *Ibid.* (*c*) *Graindorge*, *ibid.* (*d*) *Wormius*, l. 3. c. 7. p. 257.

*gallo accepi (a) publicâ Theologorum Sorbonistarum sententiâ in piscium, non autem in avium classem, relatas esse has aves*, (les macreuses.) Mais cette prétendue décision de Sorbonne ne fut (b) jamais que dans la tête de ce François, & elle ne se trouve nulle part.

L'on sçait au contraire, que le *Pape Innocent III.* défendit l'usage des macreuses dans le *quatriéme Concile général de Latran*, pour arrêter l'abus qui commençoit de s'introduire en quelques endroits, où il y avoit abondance de macreuses, & où l'on s'accoûtumoit à en manger les jours maigres. *Carnibus earum* (des macreuses) *in quadragesima nonnulli Christiani in nostra ætate in locis, ubi avium ejusmodi copia est uti solebant: sed Innocentius Papa in Lateranensi Concilio generali, hoc ne ulteriùs fieret vetuit.* Ce sont les paroles de *Vincent de Beauvais* (c), célébre & sçavant Dominicain du treiziéme siécle, qui vivoit par conséquent dans le tems de ce Concile. Il est donc défendu aux Catholiques de manger des macreuses depuis le treiziéme siécle, à moins

(a) *Idem. Ibid.* (b) *Graindorge*, p. 89. (c) Specul. naturale.

qu'on n'apporte une décision du Pape, ou du Concile en leur faveur, qui soit depuis ce tems : faute de cela, l'usage d'en manger sera abusif, & condamnable. On voit encore par là, de combien est grand le mécomte de ceux, qui donnent 500. (*a*) ans d'époque à l'usage des macreuses, puisqu'il y a près de 400. ans qu'il est condamné par le Pape Innocent III. & par le Concile de Latran, & qu'on ne trouve depuis ce tems, aucune ordonnance ni permission des Supérieurs Ecclésiastiques là-dessus. Mais la défense du Pape & du Concile subsistant, elle devroit être observée. Il y a en effet bien de l'apparence, que tout le monde a senti la force de cette décision, & qu'il s'y étoit rendu, puisque de tous les Auteurs en Médecine qui ont traité du régime, des alimens, & de l'abstinence, il ne s'en trouve que quelques-uns du dernier siécle, où l'on trouve quelque chose touchant l'usage des macreuses en Carême. Tous les autres n'en parlent, que comme d'assez mauvais oiseaux, par rapport à la santé, sans faire mention de leur qualité de poisson-

(*a*) *Graindorge*, p. 84.

ſon. *Maierus* (*a*) lui-même, qui a le plus amplement traité de la macreuſe, ne dit qu'en paſſant, que quelques-uns de ſon tems croyoient que la macreuſe étoit un poiſſon. Un autre Auteur (*b*) ſage & célébre, qui entre plus avant dans cette queſtion, dit poſitivement, que dès ſon tems les macreuſes étoient nouvellement connues à Paris : *Paucis ab hinc annis Lutetiam, c rciter vernum tempus avis marinæ genus afferri ſolet; quod anati in totum ſimile eſt*, &c. A ce comte, l'uſage de manger des macreuſes en Carême, n'a pas au plus 50. ans. En ſeroit-ce aſſez, pour mériter à un abus, le droit de preſcription? N'en faudroit-il pas davantage, pour faire oublier au monde, que la macreuſe eſt de la chair, de la nature des animaux qui ſont défendus en Carême? Mais pour en donner une derniere preuve, qui ſoit ſenſible, & à la portée de tout le monde; on demande, s'il ſeroit permis de manger des *œufs d'oyes* en Carême? On ne peut certainement douter, que ces œufs ne fuſſent interdits, comme ceux de poules. Or les œufs des macreuſes ſont de véritables œufs

(*a*) Pag. 34. (*q*) *Gontier*, de ſanitate. p. 314.

d'oyes, ſuivant le rapport du voyageur Hollandois (*a*), qui en mangea avec ſon équipage : il ne peut donc être permis d'en manger, ſans diſpenſe. Mais pourra-t-on comprendre, qu'il faudra une permiſſion, pour manger des œufs de macreuſes, & qu'il ſera permis de manger les macreuſes elles-mêmes, ſans diſpenſe ? Ce ſeroit donc auſſi confondre les œufs des macreuſes, avec ceux des poiſſons. Ainſi la différence qu'on apperçoit entre ces œufs de différens animaux, rend ſenſible celle de leurs eſpéces. Il eſt auſſi peu vrai, qu'une macreuſe tienne de la nature du poiſſon, qu'il eſt faux qu'un œuf de macreuſe ſoit de la qualité des œufs de carpes, &c.

Mais ce qui finit la queſtion, c'eſt que la *Faculté de Médecine de Paris*, a décidé contre certains oiſeaux, dont on vouloit introduire l'uſage dans les jours maigres, ſous prétexte qu'ils étoient de la qualité du poiſſon, parce qu'on les tenoit de la nature, ou de l'eſprit des macreuſes. En voici l'occaſion :

Une communauté de Religieux célébre & reſpectable dans l'Egliſe, fit

(*a*) Vid. *Graindorge*, p. 45. *Jonſton. Thaumaogr.* p. 249.

consulter la *Faculté de Médecine de Paris*, touchant l'usage des oiseaux nommez *pilets*, *blairies*, &c. On avoit fait entendre à ces Religieux, qui se sont vouez à un maigre perpétuel, que ces oiseaux étoient autant poissons, que les macreuses, & qu'il pouvoit leur être autant permis d'en manger, que des macreuses. La question ne tomboit point à la vérité sur les macreuses, parce que l'on les croyoit poissons, & on se tenoit en repos là-dessus. On demandoit seulement, si les *pilets*, &c. seroient aussi des poissons, à dessein de s'en permettre l'usage. Huit Docteurs de la Faculté de Médecine furent nommez par elle, pour méditer & examiner cette matiere. Ils employerent leurs soins pour s'en instruire. Ils se transportérent au Couvent de ces Religieux; ils écouterent les raisons, sur lesquelles on leur persuadoit que les *pilets*, &c. étoient poissons. Enfin, toute réflexion faite, & après de sérieux examens, la Faculté assemblée, *speciali articulo*, le 14. Décembre 1708. écouta le rapport de ces Docteurs: on délibera; & il fut décidé, que les *pilets*, &c. ne pouvoient passer pour poissons.

La Faculté sage & avisée, ne porta

pas ſa déciſion plus loin ; elle n'entra pas dans la queſtion des macreuſes, parce qu'elle n'étoit pas conſultée là-deſſus. Mais ſi les macreuſes reſſemblent autant aux pilets, que les pilets reſſemblent aux macreuſes ; ſi leurs intérêts ſont ſi fort confondus, la condamnation des unes emporte celle des autres. Il ne reſte donc guéres de grace à eſpérer pour elles, s'il eſt conſtant ſur tout, que *la défenſe du Pape, & du Concile de Latran*, n'ait point été révoquée.

Au reſte, qu'on ne faſſe point de l'étonné, ſur la liberté qu'un Médecin prend dans ce traité, de ſe récrier contre l'uſage des macreuſes, tandis qu'il paſſe, *dit-on*, légérement ſur la tolérance où l'on vit, de collationner les jours de jeûne, & d'avancer à midi le repas du ſoir. Ce n'eſt ni préſomption, ni mauvaiſe humeur dans ce Médecin ; il parle librement ſur la nature & la qualité d'un aliment, parce que cet examen eſt de ſon reſſort, & de ſa compétence. S'il ſe ſoumet humblement ſur l'heure, & ſur le nombre des repas les jours de jeûne, c'eſt qu'il appartient à Meſſieurs les Supérieurs de s'expliquer là-deſſus.

On répliquera peut-être, que les Physiciens, & les Théologiens, comptent les macreuses parmi les poissons. Quand bien même cela seroit autant vrai, que nous avons prouvé qu'il est faux, nous répondrions avec un sçavant Médecin (*a*) : *Quod pene omnem fidem superat, tota Philosophorum, Medicorum & Theologorum schola in piscium catalogo hanc avem, fulicam reponit, adeò ut qui Religiosiùs in Ecclesia Romana ex monachis icthyophagiam observant, audacter & sine scrupulo eâ pascuntur, etiam diebus quibus cæteris Catholicis peculiari mandato carnium usum interdicit. Quid nos contra tot tamque celebres virorum doctorum cœtus, qui in hoc uno consentiunt omnes, piscis nimirùm naturam sortiri, quia scilicet sanguine est frigido ; hâc enim solâ ratione nituntur, ut monstruosam suam opinionem tueantur*, &c.

(*a*) *Gontier*, de sanit. p. 374.



## CHAPITRE XXV.

*Qu'il est donc vrai de dire, que le maigre est plus naturel (a) à l'homme que le gras, qu'il fait moins de maux, & qu'il guérit plus de maladies.*

IL paroît par tout ce qu'on a rapporté jusqu'ici des nourritures de Carême, qu'elles sont au moins aussi convenables à l'homme, que l'usage de la viande. On ne craint pas même d'ajouter, pour peu qu'on voulût se dépouiller de ses anciens préjugez, que le maigre mériteroit quelque préférence, parce qu'il a quelque chose de plus naturel. En effet, c'est une chose qui souleve la nature, & qui lui fait horreur, que de manger de la viande crue, & telle qu'elle se présente naturellement; elle ne devient supportable au goût & à la vûe, qu'après une longue cuisson, qui dérobe aux sens ce qu'elle offre d'abord d'inhumain & de déplaisant; &

(a) Voyez *la belle thése du célébre M. l'Abbé Bourdelot du* 15. *Mars* 1663. Igitur homo fruges consumere natus.

ſouvent n'eſt-ce qu'après beaucoup de préparations & d'aſſaiſonnemens étrangers, qu'on la rend agréable & utile à la ſanté. Il n'en eſt pas de même des viandes de Carême, la plûpart au ſortir des mains de la nature, ſans cuiſſon & ſans art, ſe trouvent propres à nourrir, & ſont agréables au goût; preuve manifeſte qu'elles ſont naturellement faites pour entretenir la ſanté. Les fruits, par exemple, ſont de cette ſorte, quand ils ſont bien choiſis & bien murs; ils excitent l'appétit par eux-mêmes, & pourroient devenir, ſans autre préparation, ſuffiſans. Auſſi fuſſent des fruits que le Créateur donna d'abord à l'homme. Les ſalades ſe mangent encore crues & utilement, pourvû que l'aſſaiſonnement n'en ſoit pas trop recherché, & pourvû qu'on y cherche moins un ragoût, qu'une nourriture ſimple & commune. Si les poiſſons & le reſte des légumes ont beſoin de feu pour s'accommoder à notre nature, ce feu paroît moins employé pour corriger ces ſortes d'alimens, que pour les pénétrer, les attendrir, & en développer ce qu'ils ont de plus propre & de plus convenable pour la ſanté. Ce n'eſt pas même d'un feu ſec & im-

médiat dont ils ont beſoin ; mais d'une *elixation* douce & ménagée, au moyen de laquelle cet élément, devenu ſemblable à la chaleur naturelle, nous prépare des mets innocens. Enfin, on trouveroit, que les légumes & le poiſſon ont beſoin d'un moindre aſſaiſonnement, & moins recherché, ſi dans l'uſage on ſe propoſoit moins l'agréable que l'utile ; toutes marques ſenſibles que ces alimens ſont les plus naturels à l'homme.

L'équivoque dans laquelle on vit ſur le mot de naturel, eſt la cauſe du faux prejugé que tant de perſonnes conſervent contre le maigre. Ils ne connoiſſent de naturel, que ce qui eſt même nature que nos corps. Nos corps ſont de chair & d'os, par où on ſe laiſſe groſſiérement perſuader, qu'il n'y a que ce qui a de la chair & des os qui leur conviennent; mais cette maniere de concevoir eſt manifeſtement trop litterale & peu exacte. On entend ici par naturel, tout ce qui peut utilement, ſurement & commodément paſſer dans notre ſubſtance, pour la conſervation de la ſanté, & pour l'uſage de la vie. Ce ne ſera donc pas toujours aux dépens de la chair & du ſang, qu'on aura

à vivre, il ſuffira de trouver des matieres capables de paſſer en ſang, & de faire de la chair. Mais puiſque des animaux, qui ne ſont ni moins ſanguins, ni moins forts que les hommes, tirent ces avantages uniquement des herbes & des fruits de la terre, ſans être obligez de s'enſanglanter la bouche du ſang & de la chair de leurs ſemblables; pourquoi obliger l'homme à une vie moins humaine & plus barbare, en le condamnant à ne vivre que de proye, de chaſſe & des meurtres de tant d'animaux (*a*)? Il eſt même bon de faire obſerver, que preſque toujours en matiere d'alimens, on confond les moyens avec la fin. Il eſt vrai, que ce n'eſt qu'en faiſant du ſang, qu'on conſerve ſa ſanté; mais ce n'eſt pas ce qui eſt déja ſang, qui peut le mieux contribuer à cet effet, peut-être même n'eſt-il rien de moins ſûr pour l'obtenir. Le ſang eſt un ſuc trop parfait, trop développé par lui-même, & trop enclin à ſe fermenter, pour le donner à diſſoudre & à broyer immédiatement à l'eſtomac. De là doivent naître des efferveſcences & des troubles dans la

(*a*) *Plutarch.* de eſu carn.

digeſtion, qui ſeront ſuivis de chaleurs de gorge, de rapports, de vents, de maux de cœur, de cours de ventre, tous *ſymptomes* familiers & ordinaires dans l'uſage de la viande. Les ſucs des légumes & des fruits au contraire ayant quelque choſe de moins parfait, & de moins *déphlegmé* que le ſang, & tout ce qui eſt ſanguin, ſupportent plus patiemment, pour ainſi dire, l'action de l'eſtomac: ils s'y ſoumettent ſans révolte, & ſe laiſſent briſer ſans agir; ſe développent ſans s'exalter, & ſe laiſſent travailler ſans réſiſtance. Les ſucs donc qui s'en formeront ſeront plus parfaitement domptez, & même façonnez.

Ce ſeroit ici le lieu de montrer, que l'uſage de la viande eſt plus malfaiſant (*a*), & plus dangereux pour la vie: il ne faudroit pour cela qu'examiner les inconvéniens, auſquels nous expoſent les chairs des animaux. Que n'auroit-on pas à dire, par exemple, contre la malignité de leurs *ſoufres*, qui les rend ſi inflammables; contre les horreurs de leurs graiſſes, qui re-

(*a*) *Porphyr.* de abſtinentia ubique. *Arnold. Villanov.* de cern. eſu.

butent tant d'estomacs ; contre la tissure de leurs fibres, qui les rend si rebelles à la digestion ; contre leur facilité à se corrompre ; contre leur difficulté à se distribuer ? Mais ce seroit prêcher les sourds : cet usage a la prescription pour lui, rien ne prévaudroit à l'encontre. Il sera plus modeste & plus sûr, laissant le monde dans ses droits sur la viande, & sans entreprendre de troubler sa possession, de faire voir que le maigre fait moins de maux, & en guérit plus que la viande ; & tout cela se trouve déja prouvé par les observations que l'on a faites, & rapportées ci-dessus. Car on a du remarquer, que dans tous les tems on a loué les plantes & les fruits, pour la guérison des maux ; que les poissons ont eu la réputation de guérir les maladies les plus fâcheuses, & que les plus habiles Médecins les employoient souvent pour rétablir les convalescens. Au contraire, l'usage de la viande, & de tout ce qui en vient, a toujours été interdit aux malades. La plûpart même des animaux sont suspects de beaucoup d'inconvéniens pour la santé. Ceux enfin qui sont le plus en estime, ne répondent aux succès qu'on s'en promet,

que quand leurs qualitez ſont tempérées ; de maniere qu'elles deviennent preſque imperceptibles. De là vient le mérite des eaux de veau & de poulet, vantées depuis ſi longtems en médecine : juſqu'au point, qu'on a vû des maladies jugées incurables, guérir cependant par l'uſage ſeul, mais abondant & opiniâtré, de ces ſortes d'eaux, qui ont tout le bon des chairs des animaux, ſans en avoir le mauvais. On ſçait encore, que les bouillons à la viande enflamment les malades, & augmentent ou multiplient leurs maux, ſi on n'a ſoin de les faire très-foibles, & chargez de très-peu de viande. Cela ſe remarque ſur tout dans les maladies inflammatoires, telles que ſont la pleuréſie, les fluxions de poitrine, les rhumatiſmes, &c. dans leſquelles de ſages Médecins vont juſqu'à défendre les bouillons à la viande : de ſorte qu'il n'y a pas long-tems, que l'Angleterre étoit conſtamment dans cette pratique. Mais pourquoi chercher des preuves chez nos voiſins ? La plus célébre Faculté (*a*) du monde, par l'organe du plus illuſtre & du plus habile des Mé-

(*a*) *La Faculté de Médecine de Paris.*

decins (*a*) a prononcé là-dessus en notre faveur. Ce sage maître en médecine a décidé, qu'il est plus sûr de nourrir les malades d'une espéce d'eau panée, que de bouillons à la viande. Un autre Médecin de Paris (*b*), illustre par le rang qu'il tenoit, & célébre par sa sagesse & sa piété, a confirmé ce sentiment par tant de preuves si bien suivies, si naturelles, & si convaincantes, que l'on pourroit sans risque faire passer ce sentiment en maxime. Mais l'observation le confirme encore; c'est qu'il n'est point de maladies, où on ne pût se passer de viande: toutes au contraire, peuvent se guérir sans ce secours. C'est pourquoi on ne laisse pas de voir des guérisons de toutes les sortes dans des communautez, (*c*) où on ne rompt jamais l'abstinence, pour quelque raison que ce soit; & des maux rebelles à tout reméde, se guérissent chez les gens du monde, en leur ôtant la viande, & les

(*a*) *M. Fagon, Premier Médecin du Roy, dans sa sçavante & utile thése du* 8. *Mars* 1674. Ergo febricitantibus accommodatior diluti in aqua panis quàm carnis elixæ sorbitio. (*b*) *M. Dodart, dans ses belles théses du* 18. *Mars* 1677. & 1700. Non ergo carnes quovis alio cibo salubriores. Non ergo febribus acutis, sola ex unis carnibus jusculo. (*c*) *Arnald. Villanov.* de esu carnium.

nourriſſant de grains, de légumes, &c. Qui croira après cela la viande plus naturelle à l'homme, que les légumes, puiſqu'il peut ſe paſſer de viande dans les occaſions mêmes de maladie, où ſa nature eſt plus ſouffrante, & plus abbatue; & que dans ces occaſions, ce ſont des grains & des légumes qu'on ſubſtitue utilement à la place de la chair des animaux? Ajoûtez, que les ſymptomes les plus fâcheux qui tourmentent les malades, tels que ſont les dégoûts, les cours de ventre, les vomiſſemens, les maux de cœur, la ſoif, & l'ardeur de la fiévre qui les fatiguent, tous ſont plus efficacement calmés par les bouillons faits avec les grains, les herbes, & les racines, que par ceux qu'on fait avec la viande. C'eſt donc avec raiſon qu'on ajoûte, que le maigre fait plus de bien, & moins de mal que le gras.

Mais ce n'eſt point dans la maladie ſeule, qu'on éprouve les avantages du maigre; les *athlétes* eux-mêmes, ces gens tout de corps & de chair, occupés comme ils étoient à ſe procurer de la ſanté & des forces, ne crurent autrefois rien de plus propre pour y réuſſir, que de ſe nourrir d'alimens maigres,

comme de *fromage* (*a*), & de *pain*; ou d'un *pain au fromage*, qu'on leur préparoit exprès, & dont le nom (*b*) signifioit la force, qu'il devoit leur procurer:

*Luctantur paucæ, comedunt coliphia paucæ* (*c*).

A ce triste mets, ils joignoient les *figures* (*d*); & c'étoit ce qu'on a appellé depuis le régime des *athlétes* (*e*). Avec de si chétifs alimens en apparence, ils étoient parvenus à se passer (*f*) de tout, & à se rendre cependant formidables au reste des hommes: gens d'ailleurs impitoyables sur eux-mêmes, insensibles à tout plaisir, s'assujettissant à une contrainte incroyable, à des fatigues outrées, & à un tourment continuel; *Cum athletæ segregentur ad strictiorem disciplinam, ut robori ædificando vacent, continentur à luxuria, à cibis latioribus, à potu jucundiore; coguntur, fatigantur, cruciantur* (*g*). Ce n'est pas qu'on veuille insinuer une vie aussi étrange: mais

(*a*) *Pausanias*. (*b*) *Coliphia*: Panes cum recenti caseo commixti, sic dicti, quod κῶλα, id est, membras, ιφια, id est valida reddunt. (*c*) *Juven.* satyr. 2. v. 53. (*d*) *Plin.* l. 23. c. 7. *Isidor.* l. 17. *Mercurial.* de gymmas. p. 72. (*e*) *Harduin.* in *Plin.* l. 23. p. 280. (*f*) *D. Paul.* 1. Cor. c. 9. v. 25. (*g*) *Tertul.* lib. ad Martyr.

cet

cet exemple doit au moins faire comprendre, qu'on pourroit par religion ce qu'on a pû par vanité; & que l'abstinence n'a rien, ni de si incompatible avec la santé, ni de si préjudiciable aux forces du corps; qu'au contraire, elle ne détruit ni la vigueur, ni l'embonpoint; que rien enfin ne seroit peut-être si propre à conserver les forces, & à prolonger la vie, que l'usage des alimens maigres, puisque des hommes qui ne s'étudioient qu'à s'engraisser, & à se donner la vigueur, s'en contentoient. En santé donc, comme en maladie, cet usage seroit du moins comparable à celui de la viande.



## CHAPITRE XXVI.

*Que les maux qu'on impute au Carême viennent*, 1°. *de l'*habitude, 2°. *de l'*intempérance, 3°. *de la disproportion des* boiſſons, 4°. *de la* varieté *des mets*, 5°. *enfin, de leur trop d'*aſſaiſonnement.

MAis d'où viennent, dira-t-on, tant de maux & d'incommodités, qui accompagnent le Carême, s'il eſt vrai que le régime du Carême ſoit ſi innocent ? D'où viennent tant d'infirmités augmentées, ou tant de ſantés affoiblies par le maigre ? Enfin, pourquoi à l'arrivée de Pâques, les plus ſages mêmes, pour la plûpart, ſe croyent-ils délivrés, ſinon d'un joug inſupportable, du moins d'une ſervitude très-dure à la nature ? L'idée de contrainte, d'aſſujettiſſement & d'obligation, eſt une cauſe naturelle de tout ce qu'on vient de dire, puiſqu'il ſuffit à l'homme, porté naturellement à l'indépendance, de ſe ſentir contraint pour ſe croire incommodé. Car enfin, on n'aimeroit

rien tant que ce qui nous eſt le plus ſévérement interdit, & le plaiſir peut-être nous deviendroit à charge, s'il étoit d'obligation; du moins ne craint-on pas de dire, que la loi paroîtroit dure & inſupportable, s'il étoit ordonné en charnage de ne manger que de la viande, à l'excluſion de toute autre choſe: mais voici d'autres cauſes des incommodités du Carême.

HABITUDE.

La premiere eſt l'*Habitude*, par laquelle on entend, non-ſeulement le plaiſir qu'on s'eſt fait pendant l'année de manger de la viande, ou l'opinion à laquelle on s'eſt laiſſé aller, que dans cet uſage de viande eſt renfermée principalement la conſervation de la ſanté; mais encore l'impreſſion que cet uſage a laiſſée dans le corps. Ce n'eſt donc point uniquement une imagination prévenue, qui nous attache à l'uſage de la viande, ce n'eſt point un pur effet de la ſenſualité qui nous y attire, il s'eſt à la longue tracé dans toutes les parties de nos corps une impreſſion vive & profonde, dont s'eſt formée une diſpoſition méchanique, qui a accoûtumé nos corps à ne pouvoir preſque plus ſe paſſer de viande

ſans incommodité. Voici comme on conçoit que cela arrive.

Tout le monde ſçait qu'une étamine ou un papier mouillé, permet à l'eau de paſſer à travers de ſes pores, tandis qu'il le refuſe à l'huile ; au contraire, quand il eſt imbibé d'huile, il accorde paſſage à l'huile, & le refuſe à l'eau. Par une phyſique, à peu près ſemblable, les fibres de nos corps impregnées qu'elles ſont, pendant l'année, des ſucs gras & onctueux des viandes, ne ſe laiſſent pénétrer que difficilement en Carême par des ſucs maigres, lents & aqueux ; car on peut nommer ainſi ceux des fruits & des légumes, en comparaiſon de ceux des viandes. Ceux-ci d'ailleurs ayant quelque choſe de plus vif & de plus vigoureux, doivent donner plus de tenſion & de reſſort aux parties ; & quand on leur en ſubſtitue de moins actifs & de plus foibles, la tenſion ou la force naturelle doit diminuer. Il ſe paſſe en nous quelque choſe de ſemblable, en commençant le Carême, le corps par conſéquent doit ſe ſentir plus foible, & contracter même des infirmités, ſi l'adreſſe & la diſcrétion ne viennent au ſecours. Que ſi l'on

croit les idées que nous donnons des ſucs des animaux & des légumes peu exactes, & nos expreſſions trop peu juſtes, qu'on convienne du moins que ces ſucs ſont très-différens entr'eux, qu'ils doivent par conſéquent affecter différemment les fibres motrices, & les animer chacun à leur maniere. On ne pourra donc paſſer des uns aux autres, ſans ſentir en ſoi de nouvelles impreſſions & de nouvelles manieres d'être, d'où naîtra, pour ainſi dire, un certain mais-aiſe, ou une indiſpoſition ſecrete, en quoi conſiſteront ce fond de foibleſſe, & ce découragement qu'on ſent en Carême. Mais cêt inconvénient étant bien ménagé, n'a guéres que de l'incommodité; la fin d'ailleurs du Carême, étant de mortifier la nature & de la réprimer, on fera voir dans ſon lieu ce qu'on en doit craindre, & juſqu'à quel point on peut s'y abandonner.

2°. Une autre cauſe des incommodités du Carême auſſi phyſique & plus ſenſible c'eſt l'*Intempérance* (a), ou l'excès avec lequel on uſe des viandes de Carême; ſoit attrait, ſoit préjugé, on

INTEMPERANCE.

(a) Socrates ſuadere ſolitus erat, illos cibos potuſque vitandos, qui ultra ſitim famemque ſedandam producunt appetentiam. *Macrob.* VIII. 4. ſaturn.

mange certainement plus en Carême qu'en charnage. Les uns trouvent les nourritures de Carême trop peu ſucculentes, & ceux-là croyent que c'eſt une raiſon pour eux de manger davantage. D'autres y trouvent plus de goût, & ſe laiſſent aller à leur appétit. Le jeûne ſur-tout faiſant retrancher le repas du ſoir, engage dans cette faute; car on attend le dîner avec impatience, on mange trop âprement & trop; de ſorte que ſans y penſer, on charge l'eſtomac d'un volume de nourriture extraordinaire. Mais la force de ce viſcere ne ſe multipliant point, à proportion de l'ouvrage de ſurcroît, dont on le ſurcharge, ſon action devient trop foible, pour ce qu'on lui impoſe de ſurérogation : ainſi la trituration ſera moins vigoureuſe, le broyement moins exact & moins parfait. La premiere digeſtion deviendra donc imparfaite, le chyle par conſéquent plus groſſier & plus mal-aiſé à rouler dans les vaiſſeaux; vice d'autant plus fâcheux, que la voix publique en médecine eſt, que les derniéres coctions ou digeſtions, ne réparent jamais les défauts de la premiere. La cauſe en eſt manifeſte, c'eſt que la force de l'eſtomac eſt ſupérieure à

toutes les autres, ſur-tout à celles qui ſont deſtinées à la perfection du chyle, c'eſt-à-dire, à ce terme d'affinage & de broyement, qui doit en faire un bon ſang, bien dépuré, coulant, léger, tempéré, juſqu'au point qu'il roule par-tout, ſans ſe faire ſentir nulle part, & qu'il coure ſans ſe précipiter.

Ainſi, dès que les fibres de l'eſtomac n'ont pû broyer ſuffiſamment les alimens, celles des vaiſſeaux, & de toutes les autres parties, le feront encore moins; d'où il arrivera, que les ſucs ſe trouveront mal affinés: il faut par conſéquent, que la circulation s'embarraſſe, que les eſprits s'appéſantiſſent, & qu'on ſe ſente moins diſpos. Que ſi dans cet amas de ſucs nourriciers, la *fermentation* vient à s'allumer, comme il arrive au foin nouveau, ce feront des feux, des maux de têtes, des inſomnies, des fiévres, & toutes les incommodités ſemblables, dont on ſe plaint en Carême. On s'en prendra à la qualité des nourritures, & ce ſera l'intempérance, qui en ſera la vraye cauſe. Rien donc ne diſculpe mieux les nourritures de Carême, que cette

maxime de Médecine, que la ſobriété rend preſque tous les alimens ſupportables, quand on a à ne les continuer, que pendant peu de tems. C'eſt qu'au moyen de la ſobriété, la force de l'eſtomac, & la qualité du ſang & des autres liqueurs, demeurent toûjours ſupérieures & dans leur entier, parce qu'on ne leur donne de nouveaux ſucs, qu'autant qu'ils en peuvent dompter. Ce ſera donc toûjours le même ſang (qu'on ſuppoſe encore aſſez bien conſtitué) qui régira les fonctions & les nouveaux ſucs, qui lui ſeront journellement apportés, leſquels ſe revêtant des mêmes qualités, que celles du ſang, ils ſe naturaliſeront, pour ainſi dire, & deviendront ſupportables. Par une raiſon ſemblable, on a vû des gens s'accoûtumer au poiſon, parce qu'ils ne le prenoient qu'en petite doſe; & que tant de ſaints ſolitaires ont prolongé leur vie, ſans y penſer, par des alimens condamnables, ſuivant toutes les loix de la Médecine, & cela uniquement, parce qu'ils en uſoient très-ſobrement.

Mais ce mal n'eſt pas le ſeul que l'intempérance apporte, elle devient

encore la cauſe d'un excès d'humeurs ſuperflues, d'autant plus dangereuſes, qu'elles ſont impures, parce qu'elles ſont crues, mal dépurées, & par là, incapables d'une parfaite tranſpiration. Il s'accumulera donc dans les vaiſſeaux mille mauvais reſtes, qui ne pouvant ſe diſſiper, comme ils devroient par cette voye, ralentiront le ſang par les digues qu'ils lui oppoſeront, & cauſeront des obſtructions, des rhumatiſmes, des fiévres, & tous les maux qui doivent néceſſairement s'enſuivre, du cours du ſang intercepté ou d'une circulation retardée.

On prétend parer ces inconvéniens, en diſant, que les nourritures de Carême ſont moins nourriſſantes que la viande, qu'elles fourniſſent par conſéquent moins d'humeurs. Mais, 1°. il eſt clair par l'Ecriture ſainte (a) que les légumes & les fruits ſont ſuffiſans pour nourrir les hommes & les animaux ; & tout ce qu'on pourroit alléguer contre, a été ſuffiſamment détruit. 2°. Il faudroit prouver que l'homme a beſoin pour vivre de ce qui eſt le plus nourriſſant. Car enfin, à juger de ſa nature par ſon langage, on le croi-

(a) *Geneſ.* c. 1. v. 29.

roit moins fait pour uſer de ſa raiſon que de ſon corps, comme s'il étoit plus deſtiné aux fardeaux & aux travaux groſſiers, qu'aux ouvrages d'eſprit, & à la réflexion. Cette objection donc ne deviendroit au plus ſupportable, que dans la bouche de ceux que l'infortune & la néceſſité aſſujettiſſent à des ouvrages pénibles : encore voit-on des contrées entieres habitées par de pauvres gens, qui s'épuiſent à force de fatigue, ſans uſer pour l'ordinaire d'autres alimens, que de pain bis & d'eau. Ils vieilliſſent cependant, & s'eſtimeroient heureux, ſi l'amertume de leur état détrempoit moins ces triſtes nourritures. 3°. On a prouvé, que les viandes de Carême ſont plus aiſées à digérer, parce qu'elles ſe broyent plus aiſément, & de ce que la nutrition ſe fait auſſi par voye de trituration; on conclut aſſez naturellement, que ces nourritures ſont du moins ſuffiſantes pour entretenir la ſanté. 4°. Suppoſons même, ſi l'on veut, qu'elles nourriſſent moins que la viande, s'enſuivra-t-il qu'elles ne nourriſſent point aſſez ? Ajoûtez, ſi vous voulez, qu'elles ne ſuffiroient pas pour toute la vie, ſeront-elles inſuffiſantes pour un tems auſſi court que le Carême ? 5°. Mais

pour décider parfaitement cette queſtion, il faut avertir de l'équivoque; on confond aſſez ordinairement ce qui nourrit, avec ce qui *conforte*, ou donne de la vigueur. Dans le premier ſens, un aliment nourrit, parce qu'il fournit aſſez de ſuc nourricier, non-ſeulement pour empêcher de mourir, mais même pour nous conſerver en état de remplir nos devoirs. Dans le ſecond ſens, un aliment, non-ſeulement fournit aſſez de ſuc nourricier, mais ce ſuc eſt ſpiritueux, vif & vigoureux, & porte avec lui ces qualités dans le corps. Accordons, qu'il ſe pourra faire qu'on ſoit moins vif & moins vigoureux, en uſant des alimens maigres, auſſi ces diſpoſitions s'accordent-elles aſſez peu, avec l'eſprit du jeûne & de l'abſtinence: mais du moins recevra-t-on des viandes de Carême, tout ce qu'il faut pour vivre, & pour ſatisfaire commodément à ſes emplois, & par conſéquent elles ſont nourriſſantes, & doivent ſuffire à quiconque aura bonne envie de ſe mettre en régle, & d'édifier le monde.

3°. La *diſproportion des boiſſons* contribue encore beaucoup aux infirmités qu'on impute au Carême. Nous enten- DISPROPORTION DES BOISSONS.

dons par cette diſproportion le mélange mal-entendu, & peu convenable des liqueurs, que l'on boit avec les alimens de Carême : mais comme nous traiterons amplement de la nature des boiſſons dans la troiſiéme partie, nous ne dirons ici que ce qui peut mieux faire comprendre, la part qu'elles ont dans la digeſtion qui ſe fait dans l'eſtomac. Les uns la comparent, cette digeſtion, à une eſpéce d'*élixation*; d'autres à une ſorte de *pourriture*, & quelques-uns, non moins ſenſez, à une *teinture* que la boiſſon tire des alimens : enfin, quand bien même on voudroit paſſer aux partiſans des levains, que la digeſtion fût une eſpéce de *fermentation*, ce ne ſeroit que pour mieux prouver la néceſſité, qu'il y a de faire choix de boiſſons propres, pour faire de louables digeſtions, & cela, par rapport aux différentes diſpoſitions des perſonnes, & aux différentes qualités des alimens. Que ce ſoit donc *teinture*, *élixation*, *pourriture* ou *fermentation*, qui ſe paſſe dans l'eſtomac, ce ſeront différens diſſolvans qu'il faudroit y employer; car on ſçait que les teintures & les fermentations en demandent de différens, eu égard à la tiſſure des cho-

ſes qui ſont à diſſoudre : cette même obſervation eſt commune aux choſes qui ont à ſe corrompre ; car chacune veut pourrir à ſa mode. Mais les teintures, ſur-tout, demandent un grand choix dans les *diſſolvans* ; ils doivent être plus ou moins *ſalins*, plus ou moins *ſulfureux*, & il en faut en beaucoup d'occaſions de purement *aqueux*. Souvent même les choſes *ſpiritueuſes* ſe laiſſent mieux *extraire* par des diſſolvans aqueux, que par des liqueurs ardentes ; ainſi, la *canelle* ſe dépouille plus parfaitement dans une ſimple eau d'orge, que dans le vin. Il en eſt de même des *fermentations* ; aux unes, il faut des diſſolvans *vifs*, *ſpiritueux*, *acres* ou *ſalins*, &c. aux autres, il en faut de *ſulfureux* ; car les *ſoufres* ordinairement diſſolvent les *ſoufres*, &c. & en beaucoup d'occaſions les *eaux* ſeules, ou les *ſucs d'herbes* fermentent mieux les matieres qu'on veut diſtiller, pour en tirer la force & la vertu, que ne pourroient faire les *eſprits de vin*, ou tout ce qui leur reſſemble. Souvent encore les *extraits*, les *teintures* & les *digeſtions* des Chymiſtes ne réuſſiſſent bien, & ne deviennent utiles, qu'autant qu'on y procede par des diſſolvans

aqueux ou peu ſpiritueux. Il n'y aura donc que dans la Chymie naturelle, qui ſe paſſe dans nos eſtomacs & dans nos corps, qu'on voudra indifféremment faire toute ſorte de *fermentations*, de *teintures* & de *diſſolutions*, avec un même *diſſolvant* toûjours *vineux* & des plus actifs ; à force de *vin*, par exemple, de *ratafia*, & de ſemblables liqueurs, toûjours brûlantes & inflammables. On convient cependant, qu'il y a une étrange différence de tiſſure & de qualité, entre les chairs des animaux, les fruits, les poiſſons, les légumes ; & il eſt manifeſte, que ſi un Chymiſte habile avoit à tirer la *teinture*, ou à faire les *extraits* de ces différentes matieres, ou à les faire *fermenter*, il y employeroit des *procedés* différens, & des *diſſolvans* propres. Or les boiſſons, dont nous uſons, ſont des eſpéces de *diſſolvans*, qui doivent aider à fondre & à diſſoudre les alimens, pour en tirer la *teinture* dans nos eſtomacs ; on doit donc appercevoir, dans ce que nous venons de dire, les inconvéniens qu'il y a de ſe ſervir toûjours de la même boiſſon, pour digérer quelque aliment que ce ſoit, ou pour en tirer en-

quelque maniére la *teinture*. C'est cependant un abus devenu public, on croit le *vin* un *alkaest* ou un *dissolvant universel*; tous s'en servent avec la même confiance, & pour toute sorte d'aliment gras ou maigre, *salin* ou *sulphureux*, &c. d'où nécessairement doivent s'ensuivre autant de digestions mauvaises, imparfaites & vitieuses, qu'on use de différens alimens, sans jamais affoiblir, fortifier ou varier les boissons, ou sans les ajuster à la nature de ces différens matériaux. Mais comme ce n'est pas principalement à l'action des *dissolvans*, qu'on doit attribuer la digestion qui se fait dans l'estomac; mais à la force de ce viscere, qui, comme une main puissante, doit par de fréquentes contractions, ou par un froissement continuel, broyer à l'aide de la boisson les alimens qu'on lui donne: on verra, dans la troisiéme partie, en traitant en détail de la nature des différentes boissons, en quoi elles peuvent nuire, ou aider à la force de l'estomac, par où l'on comprendra toute la mécanique de cette fonction, dont dépend la santé & la vie.

4°. Une autre raison des incommodi- Varieté' d'Alimens

tés du Carême, & la diversité (a) des nourritures qu'on prend tout-à-la-fois, & dans un même repas. L'homme toûjours habile en sensualités, ne le parut jamais tant qu'en Carême, comme s'il avoit entrepris de se dédommager par la multiplicité des mets, de la privation de celui que l'Eglise lui défend. Mais on voit par les principes, qu'on vient d'établir, les raisons pourquoi cette diversité doit faire tant de maux. Car s'il est si mal-aisé, que des alimens de nature opposée, pris en différens tems & à différens repas, se digérent comme il faut, par le moyen d'un même & seul dissolvant, comme on vient de le faire voir; quels desordres ne doivent point arriver du mélange confus & bizarre, qu'on s'accorde tout-à-la-fois, de mets si mal assortis ou si contraires, dont on compose la plûpart des repas de Carême? Il est vrai, qu'à considérer la plûpart de ces nourritures en elles-mêmes, soit poissons, soit fruits ou légumes, elles convien-

(a) Multiformis deprehenditur morborum causa, nam pulmentorum varietas recipit varia condimenta, quibus gula, ultrà quàm naturæ necesse est, lacessitur: & fit inde congeries .... propter hoc edendi varietas repudietur. *Macrob.* VIII. p. 4. saturnal.

droient peut-être en beaucoup de choſes, ſi on avoit ſoin de les apparier de même qualité, & de les prendre de même ordre; mais comme le goût régle ſouvent ce choix, on fait des alimens nez en même pays, des nourritures les plus oppoſées & les plus étranges: on les donne cependant à diſſoudre, ces nourritures étranges ou mal aſſorties, à un même & ſeul diſſolvant, au vin, par exemple, qui, tout-puiſſant qu'il eſt contre une ſubſtance qui lui ſeroit *homogene*, n'a guéres de quoi répondre à tant de qualités oppoſées. Car enfin, qu'on donne en Chymie une matiére à diſſoudre, ſi dans cette matiére, telle que ſeroit l'*opium*, par exemple, on ſoupçonne une portion *réſineuſe* ou *ſulfureuſe*, qu'on lui oppoſera un *eſprit vineux* pour la pénétrer; ſi on ſe propoſe une portion *gommeuſe* ou *ſaline* à diſſoudre, on lui donnera un *diſſolvant aqueux*: & par cette diſtinction, on eſt ſûr de tirer de l'opium tout ce qu'il a de différentes ſubſtances. Or il eſt certainement plus de deux ſortes de ſubſtances, & des plus oppoſées dans cette multiplicité de mets, dont on charge les tables de Carême; cependant, on n'employe, pour les di-

gérer & les diſſoudre, que le vin, dont la nature étant autant bornée, qu'elle eſt, ne peut ſuffire à tant de différentes intentions. Il ne ſe fera donc, de toutes ces nourritures, qu'un chyle (a) mal façonné, parce qu'il ſera mal diviſé, composé de molécules trop groſſiéres, & plein de qualités mal domptées, c'eſt-à-dire, de celles mêmes des alimens qu'on aura pris, qui n'étant qu'imparfaitement broyez, paſſeront dans le ſang tout pleins de leurs anciennes vertus, & iront remplir les vaiſſeaux de ſucs contraires, ſéditieux & *fermentatifs*, parce qu'ils ſeront mal unis, incompatibles, & de vertu oppoſée.

Mais la multiplicité des alimens doit attirer un autre inconvénient, non moins dangereux que le premier; c'eſt que le ſang de ſa nature doit être d'une ſubſtance uniforme, de parties homogenes, d'une ſaveur ſinguliére, qui ne ſe reſſente ſur-tout en rien des qualités particuliéres des alimens qui l'ont composé. Ce doit être une liqueur neutre, en qui tout ſoit bien réuni, &

(a) Recurramus animo ad primam illam digeſtionem quæ in ventre conficitur, & invenietur quid impedimenti ex multiformi naſcitur alimonia. *Macrob.* VIII. p. 4.

si parfaitement dompté, qu'on n'y apperçoive rien que de très-souple & de très-fluide, en qui rien ne résiste à l'action des solides ; mais qui se laisse librement aller au gré des forces, qui doivent le faire aller & revenir, à travers les réduits du corps les plus reculés, sans s'arrêter, ni croupir nulle part. Or peut-on se promettre cette uniformité de substance, & cet assemblage de sucs si bien d'accord & de concert ensemble, pour se laisser mouvoir, sans s'agiter eux-mêmes, ni se fermenter, d'une liqueur composée de parties, que l'action de l'estomac n'auroit qu'imparfaitement divisées ? Au contraire, leur desunion intestine, les rendra plus propres à exciter l'*effervescence*, cette ennemie de la santé, & à porter la sédition & le trouble, que la paix & le calme. (a) Voilà cependant ce qui suit naturellement de la trop grande multiplicité

(a) Epicurus pane & aqua solis vescebatur aliquando, voluptatis secuturæ gratiâ magis, quàm præsentis. Nos cœlum terræ miscemus, hoc est, quæ in terra crescunt, ut olera & fructus arborum ; quæ in aquis, piscium omne genus : & quæ in aëre volitant : unum in ventrem coacervamus : & quarti elementi, hoc est ignis loco, fortia vina, aromata, raphanos & nasturtia, sinapi, &c. ita confusis elementis, tempestates varias, concussiones & tanquam tonitrua toto corpore cieri nihil mirum est. *Apud Stukkium* antiquit conviv.

d'alimens mal aſſortis : car comme ils ne ſont pas tous également ſoumis à l'action de l'eſtomac, ni également pénétrables à un même diſſolvant, ou à une même boiſſon, il ne doit ſe faire qu'un chyle mal digéré, & une liqueur pleine de qualités contraires, mutines, inquiétes & tumultueuſes. C'eſt donc de la variété plûtôt que de la nature des alimens de Carême, que viennent tant de maux & d'infirmités.

ASSAISONNEMENT. 5°. Mais comme ſi c'étoit encore trop peu pour l'homme, de ſe ſatisfaire dans cette variété infinie de *poiſſons*, de *plantes*, de *grains* & de *fruits*, il a fallu les lui déguiſer ſous mille formes différentes, par des ragoûts & des aſſaiſonnemens plus variés encore que les choſes mêmes. Aſſaiſonnemens d'ailleurs d'autant plus mal-faiſans, que détruiſant ſouvent les qualités naturelles & innocentes des alimens, ils en font moins des nourritures néceſſaires, que des mets délicieux ; & par-là, ils préparent plus de piéges à la ſanté, que de moyens utiles pour la conſerver (*a*). Si l'on ajoûte, ſur-tout ;

(*a*) Immunerabiles eſſe morbos non mirabere, coquos numera--quàm celebres culinæ ſunt--tranſeo piſtorum turbam, tranſeo miniſtratorum. . . . quantùm hominum unus venter exercet, quid tu illos boletos ; voluptuarium venenum, nihil oc-

comme l'a remarqué un des plus ſages Médecins (*a*) de l'antiquité, que les aſſaiſonnemens font d'une part, *qu'on mange trop*, par où l'on s'engage dans les inconvéniens de l'intempérance, tandis d'autre part, qu'*ils ſont malfaiſans par eux mêmes*. En effet, ils ſont *doux* comme le lait, le beurre & l'huile; quelquefois *ſucrez*, comme le ſucre, la caſſonnade, le miel: ils ſont encore *brulans*, *ſalins*, *aromatiques*, comme le poivre, le ſel, le gerofle, &c. ou enfin *acides* ou *aigres*, comme le verjus, le citron, le vinaigre, &c. Les premiers ſont propre à corrompre, les ſeconds à fermenter, les troiſiémes à brûler: tous enfin, ſont capables de gâter le ſang, de deſſécher les parties, & d'irriter les eſprits.

Cependant, la ſanté, comme on ne ſçauroit trop en faire ſouvenir, conſiſte dans le calme, des liquides & dans l'ordre de leur mouvement; diſpoſitions qu'ils tiennent moins en propre que d'emprunt, des parties qui les contiennent. La ſanté dépend encore de la force & du reſſort naturel de ces parties, leſquelles par le mouvement *ſyſtaltique*

culti operis putas facere, etiamſi præſentanei non furant? *Senec.* epiſt. 95. (*a*) *Celſus.*

de leurs fibres, ſemblable à la *ſyſtole* & à la *diaſtole* du cœur, preſſent le ſang, le broyent, & l'affinent, en le faiſant paſſer & repaſſer à travers mille différens *diamétres* de tuyaux. C'eſt donc ſous l'idée d'un concert réciproque, & d'un *équilibre* mutuel des ſolides avec les liquides, qu'on peut raiſonnablement concevoir les cauſes de la vie. Mais en ce cas, rien ne leur doit être plus pernicieux, que l'uſage ordinaire des aſſaiſonnemens; car comme ils ſont tous diſpoſés à exciter des *efferveſcences* dans le ſang, qui ne doit dans l'état de ſanté, que rouler ſans ſe fermenter, ils vont par ce penchant à ruiner la bonne conſtitution des liquides, par leur *ſalure*, à irriter enfin, & à froncer les ſolides, ou du moins à détruire leur ſoupleſſe. Qu'attendre en effet, autre choſe de leur volatil, qui va à troubler l'ordre & la marche tranquille des eſprits, à renverſer la bonne intelligence des parties, à ruiner enfin l'œconomie du corps? Mais ce que nous venons de remarquer en général, va mieux ſe confirmer par le détail où l'on va entrer, de tout ce qui regarde la matiere des aſſaiſonnemens

## CHAPITRE. XXVII.

*Des* assaisonnemens *en particulier.*

Les principaux sont le *Lait*, & le *beurre*, parce que ce sont ceux dont on use le plus ordinairement Le Lait.

Le *lait* fut autrefois la nourriture des nations (*a*) :

*Lacte mero veteres usi memorantur, & herbis.*
*Sponte suâ si quas terra ferebat, ait* (*b*).

Les *Nomades* (*c*), par exemple, les *Gétes*, les *Scythes*, étoient des *mangeurs de lait* (*d*). Son abondance devoit faire la félicité du peuple de Dieu ; car la terre promise (*e*) devoit découler de lait. Les païs du Nord, une bonne partie de la *Hollande* & de la *Frise*, s'en contentent encore ; sans parler des *Gaulois* (*f*) & des *Allemands* (*g*), qui en vêcurent tout d'abord. Il est encore aujourd'hui le reméde à quantité de maux desesperez. Enfin, il est peu de nour-

(*a*) *Schook*, de butyr. p. 21. (*b*) *Ovid.* fast. l. 4. (*c*) *Plin.* l. 8. c. 45. (*d*) *Galactopotæ.* (*e*) *Exod.* c. 3. v. 8. (*f*) *Strabo.* (*g*) *Cæsar.* comment.

riture qui ait eu meilleure réputation, & dont on se soit plus loué. Joignez à ces avantages les bonnes qualitez, que la médecine lui attribue, le faisant passer pour la chose du monde la plus nourrissante (*a*), la plus aisée à digérer, (*b*) & la plus propre à procurer une longue & heureuse vieillesse, suivant l'observation de *Galien* (*c*). Après cela, il sera mal-aisé de le rendre suspect à la santé. Cependant, la médecine elle-même après *Hippocrate*, l'a trouvé dangereux en plus d'une occasion, lors sur tout que la bile (*d*) & la chaleur dominent dans nos corps. Par cette raison, on l'a cru nuisible (*e*) au foye, aux reins, à l'estomac même, où il excite des vents, (*f*) & porte le trouble ; & si on l'a loué comme ami de la poitrine (*g*), on l'a reconnu pour ennemi du cerveau, & des nerfs (*h*). Après ces dernieres observations, il ne faut plus s'étonner, si on impute au lait une bonne partie des inconvéniens du Carême ; en quoi il n'y aura pas de contrarieté avec ce

(*a*) *Varr.* de re R. c. 11. *Gesner*, de oper. lactariis. p. 17. (*b*) *Gontier*, p. 300. (*c*) De sanit. tuend. l. 5. c. 7. (*d*) *Gontier*, p. 301. (*e*) *Nonn.* p. 208. (*f*) *Gesner*, de oper. lact. *Nonn.* p. 209. *Gontier*, p. 301. (*g*) *Nonn.* p. 209. (*h*) *Schroder*. c. 29. *Sebisius*, p. 759.

que nous avons dit d'abord à ſon avantage. C'eſt que quand on ne vivoit que de lait, il étoit ordinairement crud, & preſque toujours ſans mélange d'autre aliment. Par ces mêmes raiſons, les païſans, les pauvres & les goutteux s'en accommodent encore aujourd'hui ; au lieu qu'en Carême on le fait cuire, & on le prend ſouvent avec mille autres choſes qui aident à le gâter. Car le lait eſt, pour ainſi dire, une nourriture vierge, que la compagnie gâte ou altére ; & ſemblable aux plus excellentes choſes (*a*), le feu & l'artifice ne ſervent ſouvent qu'à le corrompre. Auſſi dit-on de lui qu'il n'eſt pas bon en compagnie (*b*), que tout mélange l'incommode (*c*), & qu'il vaut mieux crud (*d*) que cuit, parce que le feu fait qu'il bouche & qu'il ſerre le ventre (*e*) ; apparemment parce que trop développé par l'action du feu, il eſt emporté dans le ſang, & à l'habitude du corps. Mais ce qui contribue le plus à rendre le lait mal-faiſant,

(*a*) Coctum ſemper malum eſt, quod naturâ ſuâ optimum eſt. *Cardan.* de ſanit. tuend. l. 3. c. 12. (*b*) Omnis conſortis impatiens. *Gontier*, p. 300. *Geſner*, de oper. lactat. p. 17. *Sebiſ.* p. 759. (*c*) *Geſner*, de operib. lactat. p. 17. (*d*) *Gontier*, p. 300. (*e*) *Gontier*, ibid.

c'eſt qu'on s'eſt perſuadé qu'il eſt froid & pour le corriger, on l'accompagn de mets chauds, ſouvent *aromatique* ou *acres*, ou du moins auſſi bilieu que lui-même, comme le beurre, le œufs & le ſucre qu'on y mêle. Mai outre que d'habiles Médecins (*a*) l'on trouvé chaud, & propre à s'enflâmer un peu de réflexion doit faire entre tout le monde dans cette derniere penſée. En effet, le *lait* n'étant qu'un ſang imparfait & commencé, il doit contenir les mêmes principes (*b*) qui doivent compoſer le ſang: il ſera pa conſéquent *huileux*, plein de *ſoufre*, quoique groſſier encore, & peu développé en comparaiſon du ſang. C'eſt auſſi ce que prouve ſon *analyſe* (*c*), qui y découvre beaucoup de *ſoufre*. Le mélange donc qu'on fait du *lait* avec des choſes trop chaudes, ou propres à s'enflâmer, doit en faire un mets très-dangereux, parce que ces matières venant à *exalter* dans le *lait*, ces principes encore *concentrés*, il en résulte une liqueur bouillante, tumultueuſe, & toute prête à fermenter. Mais ce qui acheve de rendre aujour-

(*a*) *Hofman.* inſtit. l. 2, c. 129. (*b*) *Leeuvenhoek.* (*c*) *Lemery*, p. 285.

d'hui le *lait* pernicieux, & la raiſon pourquoi tant de gens en ſont incommodés, c'eſt que les corps d'aujourd'hui ſout plus intempérés que jamais. Dans ces anciens tems, recommandables pour leur ſimplicité, où le vin n'entrant pas dans le régime ordinaire, où on le prenoit ſeulement par remede, l'eſtomac & le ſang toujours froid, n'avoient rien à en craindre : mais depuis que le vin eſt devenu familier aux enfans mêmes, le ſang rendu trop vif & trop bilieux, & l'eſtomac trop actif & trop ſenſible, ont dû rendre le *lait* dangereux à la plûpart du monde : par la raiſon que le *lait* ſuit ordinairement la diſpoſition de l'eſtomac, ſuivant la maxime d'un célébre Moderne (*a*). Ajoûtez, pour le dire ci en paſſant, que quoiqu'on reconnoiſſe que les *aigres* & les *acides* peuvent être les cauſes de beaucoup de maux dans l'uſage du *lait*; ceux qui l'ont obſervé de plus près, ont trouvé que la diſpoſition bilieuſe des entrailles, & la pente où ſe trouve ſouvent le ſang à s'enflâmer, étoient les cauſes ordinaires de tous les maux qu'il fait. On en appelle aux habiles Prati-

(*a*) *Wedel.* Theoremat. medic. p. 45.

ciens en médecine ; & on est sûr qu'ils ne dédiront pas cette observation.

On ne craint pas même d'ajoûter, que les inconvéniens qui suivent du lait caillé dans l'estomac, sont beaucoup moins à craindre, que ceux qui viennent d'un lait devenu bilieux, & enflâmé dans les entrailles. Le lait caillé s'imprégnant de l'aigre des premieres voyes, le concentre, l'énerve, & l'absorbe ; & venant à se précipiter par les selles, il peut imiter l'action des matiéres *alkalines* des chymistes, qui se *précipitent* en *coagulum*, avec l'*acide* qu'elles ont dompté : le lait au contraire devenu bilieux, passe dans le sang, où par différentes *circulations*, il le *cohobe*, s'*exalte*, se *sublime* enfin, & va troubler le cerveau par des insomnies, des vertiges, des étourdissemens, des saignemens de nez, &c. emporté même au gré du sang, il cause des lassitudes par-tout le corps, & laisse par-tout des marques d'*effervescence* & d'inflammation.

Pour appliquer plus particuliérement aux jours maigres ce que nous venons de dire du *lait*, il suffit de faire remarquer, qu'il n'est pas de tems où les repas soient plus variés qu'en Ca-

rême, où on uſe dans le même repas de plus de ſortes de mets, où les mets enfin, ſoient plus aſſaiſonnés de choſes acres & inflammables. Tout le monde d'ailleurs boit du vin, lequel, ſuivant la remarque d'un ſçavant Médecin (*a*), ſe gâte avec les choſes graſſes & huileuſes : ce qui arrive d'autant plus en Carême, que les plus ſages mêmes, par un préjugé que la coutume autoriſe, ſe ſont laiſſés perſuader qu'il faut le boire plus pur avec les viandes maigres. De plus, le Carême arrive dans le printems, où les tempéramens trop bilieux s'accommodent bien moins du lait. Ajoûtez enfin, que le *lait* eſt une ſorte de nourriture très-tendre, & très-ſuſceptible d'altération, que tout corrompt, & que rien preſque ne préſerve, que la frugalité & la tempérance. D'où il faudra conclure, que le *lait* peut devenir pour pluſieurs perſonnes qui ſeront bilieuſes ou échauffées, une occaſion de beaucoup d'infirmités en Carême, parce qu'il y eſt le plus expoſé à s'enflâmer, par toutes les raiſons qu'on vient de toucher.

Ces mêmes raiſons prouvent com-

(*a*) *Hofmann.* de medic. officin. p. 518.

LE BEURRE.

bien le *Beurre* doit être dangereux, lui qui est la partie du lait la plus grasse, & la plus inflammable (*a*) : c'est pourquoi on l'a souvent substitué à l'huile, dans l'antiquité (*b*). Une chose cependant s'oppose à ce sentiment; c'est qu'il paroît que le *beurre* est peut-être une nourriture des plus anciennes, & des plus estimées. Car quoique les *Grecs*, parce qu'ils avoient de l'huile en abondance, se soient servis assez tard de beurre (*c*), les plus anciens peuples, les *Scythes*, les *Arcades*, & sur-tout les *Israëlites*, l'employoient très-communément (*d*) : jusques-là, que les enfans de ces derniers en faisoient leur nourriture ordinaire. C'est la raison pourquoi il est dit du *Messie*, qu'il mangeoit le *beurre* & le *miel*; comme si le Prophéte (*e*) avoit dit, qu'il étoit si vrai que le Messie seroit véritablement homme, qu'il vivroit comme leurs enfans de *miel* & de *beurre*. L'autorité des plus anciens Ecrivains montre encore l'antiquité de cette nourriture; car *Herodote* (*f*), & *Hippocrate* (*g*), en font mention. Mais plus que

(*a*) *Gesner*, de lact. & oper. lact. p. 23. (*b*) *Dioscorid.* l. 2. *Schook.* de butyr. p. 102. (*c*) *Schook.* p. 20. (*d*) *Schook.* ib. (*e*) *Isaie*, c. 7. v. 15. (*f*) Lib. 4. de natur. mulieb. de morb. &c.

tout cela, la vie paſtorale étant la plus anciene des profeſſions, il eſt à croire que le beurre eſt d'auſſi ancienne date, puiſque les Paſteurs (*a*) ſe ſeront nourris les premiers de beurre; & le repas qu'*Abraham* fit aux Anges qui alloient détruire *Sodome*, ſerviroit de preuve (*b*).

Il eſt vrai que l'on s'en eſt ſouvent ſervi dans l'antiquité, plûtôt comme d'un remede (*c*), que comme d'une nourriture; car *Athénée*, & les auteurs de la vie ruſtique (*d*), n'en font aucune mention; & *Galien*, avec beaucoup d'autres Médecins *Grecs* & *Latins* (*e*), n'en parlent que comme d'un médicament. Mais puiſque *Dioſcoride* (*f*) plus ancien que *Galien*, le compte parmi les alimens; & que la *Geneſe* (*g*), & les autres Livres (*h*) ſaints plus anciens que *Dioſcoride*, parlent du beurre comme d'une nourriture déja fort connue, il faut convenir qu'il a ſervi à nourrir les premiers hommes. C'eſt pourquoi *Pline* (*i*) en fait apparemment cas, comme de la nourriture la plus eſtimée, & dont l'abondan-

(*a*) *Moreau*, ſchol. Salern. p. 823. (*b*) Geneſ. 5. (*c*) *Moreau*, p. 826. (*d*) *Schook*. p. 20. (*e*) *Ibid.* (*f*) Lib. 2. c. 65. (*g*) C. 18. v. 8. (*h*) *Deut.* c. 32. v. 14. *Reg.* 2. c. 17. v. 29. (*i*) Lib. 28. c. 9.

ce faiſoit la richeſſe des familles, par les grands revenus qu'elles tiroient du débit qu'elles en faiſoient. On ſeroit encore aujourd'hui en droit de faire le même cas du beurre ; car ſans compter les campagnes qui en tirent un très-grand profit, on ſçait que la *Hollande* (*a*) tire une bonne partie de ſa richeſſe du trafic qu'elle fait du beurre & du fromage.

Cependant peu de gens ſouffrent impunément l'uſage du beurre pendant le Carême ; tous s'en plaignent, & ſouvent ils en prennent prétexte de demander des diſpenſes. Les perſonnes bilieuſes (*b*) ſur-tout, ne peuvent le ſouffrir, perſuadées qu'il gâte leur eſtomac (*c*) par de fréquentes nauſées ; & elles s'en prennent à lui, de ce qu'elles deviennent cracheuſes & noyées de pituite (*d*). Des contrées entiéres en *Allemagne* qui font grand uſage du beurre, ont même remarqué qu'il gâtoit le ſang, au point de remplir de ſucs acres, *mélancoliques* & *attribalaires*, qui rendoient ces peuples ſujets à des eſpéces de lépres (*e*) : ce qui a dé-

(*a*) *Hadr. Junius.* c. 15. ſuæ Bataviæ. (*b*) *Zachar. Sylvius*, in ſchol. Salern. p. 214. (*c*) *Nonn.* p. 215. (*d*) *Plat. Crem.* de tuend. ſanit. p. 162. (*e*) *Savanarol.* prax. tract. 6. c. 15. *Wedel.* theorem. p. 145.

terminé de fameux Médecins (*a*) à le proſcrire des tables. Pour démêler donc l'équivoque qui ſe préſente ici ſur le beurre, que les uns relevent à l'excès, tandis que d'autres ne peuvent le ſouffrir ; il faut faire la même diſtinction ſur le beurre, que nous avons fait ſur le lait. Le beurre nouveau, crud (*b*) dans des eſtomacs froid, en des perſonnes qui y ſont accoutumées, qui en font leur principale nourriture ſans la mêler avec d'autres alimens, ou avec des boiſſons capables de le gâter, comme le vin, &c. le beurre, dis-je, en ces cas devient (*c*) ami de la poitrine (*d*), des reins (*e*), & ſupportable à l'eſtomac. Tout ceci eſt fondé ſur la nature du beurre, qui étant très-délicat, huileux (*f*), & aiſé à s'enflâmer, ſe fermente, s'allume, & devient brûlant, ſi le feu (*g*), le vin, ou tout ce qui eſt *fermentatif* vient à trop développer ſes parties, & à les exalter. Le feu d'ailleurs, & tout ce qui fermente, lui enleve ſa partie *aérien-*

(*a*) *Cardan. Hofman. Schook.* de butyro, p. 122. (*b*) *Cardan.* de ſanit. tuend. p. 191. *Schook.* p. 127. *Nonn.* p. 219. (*c*) *Nonn.* ibid. (*d*) *Mercurial.* de affect. thorac. l. 2. c. 6. (*e*) *Schook.* p. 136. *Ettmuller.* (*f*) *Geſner*, de operib. lact. p. 23. *Dioſcorid.* l. 2. c. 62. (*g*) *Cardan.* p. 192.

P. v

*ne* (*a*), *volatile*, & *huileuſe*, qui en faiſoit la douceur & la ſûreté : ſubſtituant à ſa place une matiére *acre*, *aduſte* & *ſaline*, il le fait dégénérer dans une liqueur brûlante, qui rend la bile *lixivielle*, & capable de produire les plus fâcheux maux. C'eſt par de ſemblables raiſons, que de ſçavans Médecins ont remarqué, quoi qu'en penſe le vulgaire, que le beurre paſſé à la poele, eſt tout des plus mal-faiſans : ainſi les *fritures* (*b*) ſont, ſelon eux, très-pernicieuſes à la ſanté, tant parce qu'étant cuites dans le beurre, elles en boivent & conſument davantage, que parce que le beurre demeurant alors long-tems ſur le feu, ſe détruit davantage en perdant tout ſon volatil, & en dégénérant dans une liqueur *alkaliſée*, *fixe* & *blanche*, capable de renverſer les plus forts eſtomacs, & de pervertir les digeſtions les plus accomplies. Il faut pourtant convenir, qu'il eſt des âges où le beurre peut être utile : les vieillards (*c*), par exemple, le ſupportent aſſez bien ; & cela, parce que d'une part leur ſang

(*a*) *Schook*. de butyr. p. 127. (*b*) *Hofmann*. inſtit. l. 5. c. 15. *Sola*, de alim. part. 2. c. 30. *Schook*. p. 125. *Muad*. p. 250. (*c*) *Schook*. p. 128.

dépouillé de son volatil, contient moins d'amorces de feu ; & qne d'un autre côté, ce même sang devenu dans cet âge plus salin, supporte mieux quelque chose de sulphureux qui en lie les parties, qui en concentre l'*acide*, & qui lui conserve quelque douceur : enfin, toutes les parties solides devenues trop desséchées dans les vieillards, trouvent dans le beurre, sur-tout s'il est crund & frais, quelque chose d'huileux qui les entretient dans leur souplesse naturelle. Les enfans (*a*) s'en accommodent encore, parce qu'en eux tout est laiteux, & d'une nature homogéne au beurre ; & la bile déprimée encore, ou peu *volatilisée* dans cet âge, est moins capable de fermenter le beurre, ou d'en *exalter* les sels ; si on suppose sur-tout, comme cela devroit être, que les enfans ne boivent point de vin, ni rien de ce qui lui ressemble. Ce seroit ici le lieu de parler de l'huile, à cause de l'affinité de la matiére : mais parce que nous espérons de trouver en elle un substitut, d'une nature moins dangereuse que le beurre, nous remettons à en parler, lorsque nous traiterons des moyens de remédier aux

(*a*) *Schook*. p. 152.

inconvéniens du Carême. Ce ſeroit auſſi l'occaſion de traiter du fromage ; mais ſa place ſe retrouvera plus naturellement encore, quand on parlera des mets convenables, ou permis à la collation.

## CHAPITRE XXVIII.

### *Des autres* aſſaiſonnemens ; 1°. *des* aromatiques.

CE n'eſt pas dans le deſſein de proſcrire toute ſorte d'aſſaiſonnemens qu'on ſe déclare ſi fort contr'eux dans tout cet ouvrage ; on veut ſeulement en découvrir les dangers. On convient donc, qu'on leur doit accorder quelque place dans le régime : car outre que l'eſtomac ne ſe trouveroit pas toujours de concert, avec une vertu trop auſtére, il eſt certain qu'il eſt des aſſaiſonnemens innocens, & que ceux qui paroiſſent ſuſpects, deviennent, étant bien ménagés, les correctifs de ce que certains alimens auroient de défectueux. Mais de telle nature qu'ils ſe trouvent, on en ubuſe preſque toujours, parce que leur piquant eſt un

attrait qui ſouvent nous emporte : ainſi, les ſens flattés aveuglent la raiſon, & en ſe livre au plaiſir de ſavourer un bon morceau. De-là, on ſe porte à ſemer les aſſaiſonnemens par-tout ; & il eſt peu de mets qui n'ayent le leur, ſur-tout dans les jours maigres, & en Carême : de ſorte, qu'à en juger par le prodigieux mélange qu'on y fait de ragoûts & d'aſſaiſonnemens, on croiroit preſque que ce ſeroit le tems où il ſeroit moins permis de ſe nourrir ſimplement, tant on y apporte de déguiſement & d'artifice. En effet, tout y eſt contrefait, rien de naturel ; & au nom près, les choſes n'y ſont rien moins qu'elles-mêmes, parce qu'on les dépouille de leurs vertus, & de leurs apparences naturelles. Que ſi à cette variété monſtrueuſe, on ajoûte les bualités pernicieuſes de la plûpart des drogues qu'on prodigue dans les ragoûts, on ſe trouvera pleinement convaincu, que c'eſt moins la faute des viandes de Carême, que des aſſaiſonnemens ſuperflus qu'on leur donne, ſi on voit dans ce tems des ſantés vigoureuſes s'ébranler, & celles des perſonnes infirmes & délicates ſe détruire.

LE POIVRE.

Le *Poivre*, par exemple, si précieux (*a*) du tems de *Pline*, qu'on le mettoit en parallele avec l'*or*, est un assaisonnement moins nécessaire peut-être, que voluptueux ; car l'acre piquant qu'il fait sentir, l'impression de feu (*b*) qu'il laisse, l'a toujours rendu formidable pour les personnes bilieuses, & pour les jeunes gens (*c*) : aussi un sçavant Médecin (*d*) l'a-t-il condamné à ne servir guéres qu'aux ragoûts des gens grossiers & rustiques. Quelques-uns pour soûtenir son crédit, en entrant dans l'esprit des Anciens, qui donnoient plus volontiers confiance à ce qui rafraîchissoit, ont voulu persuader qu'il étoit rafraîchissant (*e*). Ce seroit donc, parce que le *poivre* détruiroit l'*acide* qui fait la chaleur, suivant la pensée des Modernes (*f*) ; à moins que cette pensée ne nous fût venue des Indes mêmes (*g*), où on prétend que le *poivre* passe pour rafraîchissant. D'autres ont dit, que le poivre blanc, qui est celui qu'on recommande le plus, étoit une sorte

(*a*) *Bruyerin*. p. 563. (*b*) *Moreau*, p. 610. (*c*) *Bruyerin*. p. 564. (*d*) *Gontier*, p. 244. (*e*) *Moreau*, p. 610. *Garcias*, p. 85. *Gontier*, p. 244. *Bruyerin*. p 563. (*f*) *Blancard*. feb. idea novissima. (*g*) *Hofmann*. p. 335.

de préparation *(a)* du noir, de la maligniré duquel il ne tenoit rien ; & qu'il le ſurpaſſoit de beaucoup, auſſi-bien que le long en bonne qualité. Mais on eſt revenu de cette erreur ; car on ſçait, à n'en pouvoir douter, que le blanc, le noir & le long ſont les fruits de différens arbres *(b)*, & ſouvent de différens païs *(c)*. Ce qui pourroit donc avoir donné lieu à la conjecture, que le blanc n'eſt qu'un poivre noir apprêté, ce ſeroit parce qu'on prétend qu'il n'eſt preſque poſſible qu'aux gens du païs de diſtinguer *(d)* l'arbre du poivre noir, d'avec celui qui porte le blanc. Quoiqu'il en ſoit, on convient aſſez à préſent que toute ſorte de poivre, & le blanc même eſt plein d'un *ſel volatil huileux aromatique (e)*, toujours prêt à ſe développer ; ſuſceptible par conſéquent de tous les mauvais effets qu'on a reconnu dans le *poivre*, comme de nuire à la vûe *(f)*, de cauſer des hoquets *(g)*, de brûler le ſang *(h)*, de deſſécher les nerfs. Après des inconvéniens ſi dangereux,

(a) *Dale*, p. 492. *Lemery, tr. des dr.* (b) *Pomet. tr. des dr. Mund.* p. 170. (c) *Garcias*, p. 89. (d) *Idem.* p. 88. (e) *Paul. Herman.* lapis materiæ med. lydius p. 22. (f) *Gontier*, p. 244. (g) *Aphrodis*, problem. (h) *Bruyerin.* p. 564.

on doit convenir, qu'il eſt infiniment plus ſûr de s'en paſſer, que de ſe propoſer d'en modérer l'uſage; parce qu'une ſaveur naturellement ſi outrée & ſi manifeſte, ne peut que détruire la conſtitution du ſang, qui n'a preſque pas dequoi ſe défendre contre une drogue ſi brûlante, & qui lui eſt ſi oppoſée. On veut faire eſpérer qu'il fortifiera l'eſtomac, qu'il aidera à la digeſtion, qu'il détruira les acides, & tarira les glaires, ces cauſes prétendues ordinaires de tant de maux : mais de ſi belles promeſſes ne s'exécuteroient qu'aux dépens des viſcéres mêmes, dont il détruiroit le tempérament : de ſorte que pour quelques ſoulagemens paſſagers, il expoſeroit à mille accidens plus fâcheux les uns que les autras. Or ce ſeroit trop riſquer, pour une drogue d'un mérite ſi douteux, & d'une réputation ſi mal établie.

LE GINGEMBRE.

Il ſembleroit que le *Gingembre* auroit quelque choſe de moins mal-faiſant, parce qu'il ne préſente pas d'abord au goût un *acre*, ou un *brûlant* (*a*) ſi déclaré, ni ſi manifeſte : car c'étoit pour cette raiſon que les Anciens avoient cru, qu'il étoit compoſé de parties

(*a*) *Moreau*, p. 613. *Raj.* p. 1314.

moins (a) tenues, moins vives, & plus grossiéres que la poivre. Mais qui ne sçait, qu'ils n'en connoissoient guéres que le nom, & les qualités qu'ils en publioient, sans sçavoir (b) quelle étoit cette racine ? Aujourd'hui qu'on sçait qu'elle nous vient des Indes, qu'on en connoît la plante, & que les Indiens composent leurs salades (c) de cette racine, quand elle est verte, ou fraîchement sortie de terre : on ne nous en dit guéres rien de plus merveilleux. On ajoûte seulement, qu'étant ainsi récente, elle lâche (d) le ventre aux personnes saines, & qu'elle le resserre quand il est trop lâche dans les infirmes. Mais ce double avantage lui est même contesté (e) : d'ailleurs, il ne seroit que pour les gens du païs, & nous n'y gagnerions rien. On assure, par rapport à nous, qu'il est très-chaud, qu'il enflâme le sang jusqu'à causer des hémorragies (f) : aussi abonde-t-il en (g) *sel volatil huileux*. Du reste, on le compare (h) en vertu au poivre. Nous en porterons donc le même jugement ; & aux gens de mer

(a) *Moreau*, p. 613. (b) *Pena*, adverf. (c) *Garcias*, p. 156. *Raj.* p. 1314. (d) *Ibid.* (e) *Hofmann.* p. 592. (f) *Raj.* p. 1314. (g) *Paul. Herman.* p. 9. (h) *Dioscor. Raj.* p. 1314.

près qui s'en soulagent contre le scorbut (*a*), contre lequel on prétend qu'il est un excellent préservatif, nous conseillerons assez au reste du monde de s'en passer.

LA CANELLE. Il n'en est pas de même de la *Canelle*, cette précieuse écorce, que nous tenons des Indes, puisqu'on ne l'accuse d'aucun danger, & que tous conviennent dans le bien qu'on en publie. De bons auteurs croyent, que c'est la même chose que ce que les Anciens nous ont laissé sous les noms de *cinnamome* (*b*) & de CASIA ou *casse*, dont ils faisoient un si grand cas, puisqu'elle entroit dans la composition de l'*huile sainte* & du *parfum sacré*; qui servoit à l'onction des Prêtres & du Tabernacle dans l'ancienne loi. Mais le cinnamome avoit quelque chose de meilleur, que la plus excellente canelle (*c*); & l'on pourroit encore conjecturer par la composition de cette huile sainte, que le *cinnamome* des anciens étoit différent du *casia*, puisqu'ils y sont employés comme choses différentes. Quoiqu'il en soit, on ne peut trop estimer la canelle, si on fait attention à toutes les excel-

(*a*) *Pomet.* hist. des drog. (*b*) *Rajus*, p. 1559.
(*c*) *Le R. P. Calmet sur l'Exode*, c. XXX. v. 23.

lentes choses qu'on tire de l'arbre qui la porte. L'écorce de sa racine (*a*) distillée, donne une sorte d'huile tout-à-fait semblable au camphre, mais plus délicate & plus suave (*b*). L'écorce du tronc de l'arbre fournit la véritable huile de canelle; ses fruits donnent une excellente huile, qui tient du geniévre, de la canelle & du girofle; ses feuilles enfin fournissent une huile de girofle. Mais ce qui rend cette sorte d'aromat plus estimable pour la santé, c'est qu'il contient une huile, qui est presque toute *éthérée*, & qu'il est dépouillé de tout ce qui est terrestre & grossier; ce que les anciens avoient eux-mêmes fort justement conjecturé, par la merveilleuse ténuité (*c*) de parties, qu'ils avoient observé dans la canelle. C'est donc un parfait *volatil* (*d*) *huileux*, si désiré & si désirable dans les maladies & dans la santé; & cette perfection paroît par la sorte de *sel* qu'on en tire par une *analyse* (*e*) fort naturelle; car ce sel est lui-même tout *huileux* & un véritable (*f*) *camphre*: c'est une huile qui s'enflâme sans brû-

(*a*) *Garcias*, p. 62. *Raj.* p. 1561. (*b*) Ibid. *Dalech.* p. 62. (*c*) *Hofmann.* p. 232. *Gontier*, p. 247. (*d*) *Paul Herman.* p. 18. (*e*) *Raj.* p. 1561. (*f*) *Ibid.*

linge qui en eſt pénétré ; toutes marques d'un ſoufre *glorieux* , s'il en fut jamais , & autant dépouillé qu'il eſt poſſible , de toute matiére craſſe & impure. Après cela , on ne doit plus s'étonner ſi on a cru que c'étoit le plus eſtimable des aromats , parce qu'il les ſurpaſſe tous (*a*) par l'excellence de ſon *volatil huileux* , qui , avec toute la pénétration poſſible , n'a rien d'*acre* , de *ſalin* , ni de *mal-faiſant*. On n'a donc rien à craindre de la canelle , ſi on n'en abuſe point , ſi on ne la fait pas trop cuire , & ſi elle eſt bien naturelle ; car avec ces conditions , l'eſtomac en ſera merveilleuſement ſoulagé , le goût en ſera content , & les alimens , les fruits ſur-tout en deviendront plus ſains , les nerfs plus vigoureux , & toutes les fonctions reprendront ou retiendront leur naturel. On trouvera donc dans la canelle un aſſaiſonnement très-innocent : & dans la néceſſité où eſt l'homme , de ne pouvoir ſe paſſer de quelque choſe qui flatte le goût , ou qui ôte l'aigre ou la fadeur de certains alimens, il ne peut guéres accorder ſa confiance plus ſûrement qu'à la canelle. Le ris ſur-tout , le gruau , l'orge & les fruits

(*a*) *Hofman.* p. 232. *Gontier* , p. 247.

dont on fait tant d'uſage en Carême, trouveront dans la canelle un correctif très-eſtimable.

LE GIROFLE.

On eſt encore à décider (*a*) ſi le *Girofle*, eſt un fruit ou une fleur : les uns veulent que ce ſoit une fleur endurcie (*b*) ; d'autres aſſurent que c'eſt un vrai fruit (*c*). Quelques-uns, comme pour partager le différend, diſent que c'eſt une ébauche de fruit (*d*) ou un fruit commencé. Cependant les meilleurs auteurs (*e*) de ces derniers tems paroiſſent décider que c'eſt véritablement un fruit. Quoiqu'il en ſoit, les premiers Grecs ne le connoiſſoient pas ; & ſi un célébre Médecin (*f*) Arabe a cité Galien, c'eſt une mépriſe ou un mal-entendu, puiſque les Grecs du ſecond âge n'ont commencé que tard (*g*) à le connoître (*h*) : d'où il faut conclure, que ce n'eſt que du tems des Médecins Arabes, que les cloux de girofle ont commencé d'être connus (*i*). Leur odeur & leur goût ont contribué de beaucoup au crédit où ils ſont ; mais leurs qualités ne ſont pourtant pas

(*a*) *Mund.* p. 173. (*b*) *Pomet.* p. 198. (*c*) *Garcias*, p. 82. *Dale*, p. 420. (*d*) *Cluſius* in *Garc.* p. 86. (*e*) *Raj.* p. 1505. *Paul. Her.* p. 22. (*f*) *Serapion.* (*g*) *Du tems de Paul Eginete.* (*h*) *Hofman.* p. 187. (*i*) *Ibid.*

exemtes de reproche : car leur goût eſt brûlant (*a*), & menace, ce ſemble, les nerfs par le ſentiment de ſtupeur (*b*), ou d'engourdiſſement, qui ſaiſit tout d'abord la langue & le palais. Que penſer d'ailleurs d'un aromat qui vient d'un païs (*c*) qui dévore ſes habitans, ou ces habitans du moins meurent de faim, ſi leurs voiſins ne les aident de leurs denrées, tant ce païs eſt ſtérile, brûlé & incapable de nourrir (*d*) tout autre arbre, que ceux qui portent le girofle ? Ajoûtez que ce païs eſt plein de feux ſouterrains (*e*), qui donnent ſouvent d'étranges allarmes : enfin, que la récolte de ce fruit n'eſt jamais plus abondante, que quand la ſécheresſe a été extrême (*f*). Mais l'obſervation qu'on a faite ſur la force qu'a le girofle d'attirer en quelque maniere & de deſſécher (*g*) toute l'eau contenue dans des vaſes qu'on auroit mis dans le même lieu où l'on ramaſſe le girofle ; cette obſervation ſeule, donne tout à craindre d'un aromat tout fait d'ailleurs, pour ſurprendre le goût & l'odorat. Cependant, cette obſer-

(*a*) *Rajus*, p. 1508. (*b*) *Ibid.* (*c*) *Des Iſles Moluques.* (*d*) *Pomet.* p. 198. (*e*) *Raj.* p. 1058. (*f*) *Ibid.* (*g*) *Ibid.* p. 1509.

vation eſt ſi vraie, que pluſieurs ſe ſervent de cet artifice (*a*), pour augmenter la peſanteur du girofle : de ſorte qu'on le trouve dans le païs augmenté en peſanteur, d'autant que peſoit l'eau, dont on avoit exprès rempli des vaiſſeaux, leſquels par cette raiſon ſe trouvent vuides. Après cela, il faudra convenir avec un célébre Auteur (*b*), que la chaleur & la ſécheresſe ſont comme de l'eſſence ou les appanages du girofle, & que par conſéquent peu de gens ſont capables de faire un uſage ſuivi de cette drogue, à moins qu'ils ne veuillent ſe brûler le ſang, s'allumer la bile, & ſe deſſécher les entrailles. Avec tant d'inconvéniens, le girofle ne peut rien promettre que de ſuſpect ; s'il flatte, ce n'eſt que pour mieux ſéduire, & les ſages auront raiſon de s'en paſſer.

La Muscade.

La *Muſcade* eſt le fruit d'un arbre qui croît encore dans les Indes. Il ne paroît pas que les anciens l'ayent connu (*c*) ; mais les ſiécles poſtérieurs lui ont accordé de grandes prérogatives : elle eſt, dit-on, très-amie du cerveau, de l'eſtomac, & de tous les viſce-

(*a*) *Raj.* p. 1509. *Piſo.* (*b*) *Raj.* ibid. (*c*) *Raj.* p. 1522. *Garcias*, p. 80.

res (*a*), dont elle a la vertu de raffermir les fibres, & de leur rendre leur ressort naturel (*b*). Un célébre Praticien (*c*), par exemple, veut en faire une éspece de spécifique dans la dyssenterie. D'autres la louent dans les maux de vessie, & en particulier dans les difficultés d'uriner (*d*) qu'un froid excessif auroit causées. On prétend encore qu'elle desséche (*e*) utilement les nerfs imbibés d'humidités superflues ; & par cette raison les *Bracmanes*, qui sont les Sages & les Prêtres (*f*) des Indiens, la recommandent dans toutes les intempéries froides du cerveau. On en fait encore un vulnéraire merveilleux, jusques-là, qu'on la croit capable de consolider (*g*) les playes, étant prises intérieurement : & pour ne rien laisser à souhaiter, on en releve le mérite, en ajoutant qu'elle guérit les vapeurs (*h*), & éclaircit (*i*) la vûe.

Certainement le Paganisme adoroit plus d'une divinité, qui faisoit beaucoup moins de miracles : mais toutes

(*a*) *Mund.* p. 173. *Dale.* (*b*) *Hofman.* p. 501. (*c*) *Fabric. Hild.* de Dys. t. 10 (*d*) *Raj.* p. 1522. (*e*) *Bruyerin.* p. 567. *Hofman.* p. 502. (*f*) *Raj.* p. 1522. (*g*) *Tachen.* de morb. princip. pag. 30. (*h*) *Dale*, *Mundius*, p. 173. (*i*) *Bruyerin.* p. 567.

ces

ces vertus merveilleuſes ont beſoin d'examen. En effet, toutes ces belles qualités ſont fondées ſur les louanges, qu'on prodigue ordinairement à la venue de quelque nouvelle drogue fraîchement débarquée ; car ſi elle eſt aromatique, on en dira tout ce qu'on vient de dire de la muſcade, ſur-tout ſi l'odeur en plaît, & ſi le goût s'en accommode. Ce qui eſt bien certain, c'eſt que l'uſage ne confirme pas toutes ces merveilles ; & à quelques confections près, la plûpart ſurannées & hors d'uſage, il eſt peu d'occaſion en pratique où on faſſe mention de muſcade. Peut-être que les mauvais effets, qu'on en a remarqué, ont fort contribué à en faire craindre l'uſage ; car on a obſervé que la muſcade enyvre *(a)*, & qu'elle cauſe des aſſoupiſſemens *(b)* léthargiques. Il n'eſt donc pas ſi conſtant qu'elle ſoit amie du cerveau & des nerfs : elle a au contraire quelque choſe de narcotique, ſuivant l'obſervation de M. *Tavernier*, qui rapporte, que certains oiſeaux, qui aiment la muſcade, payent ſoudainement le prix de leur friandiſe; car ils tombent yvres, & deviennent la pâture des fourmis. La

(a) *Raj.* p. 1524. (b) Ibid. *Hofmann.* p. 502.

muſcade a donc autant au moins de quoi ſe faire craindre, que dequoi ſe faire aimer : car ſes avantages ſont ſuſpects, & ſes dangers ſont certains. Du moins, doit-on tout craindre d'une drogue d'un goût ſi piquant & d'une odeur ſi forte ; deux marques d'un *volatil ſalin*, trop développé, toûjours peu convenable à la délicateſſe des nerfs.

SAFRAN. On trouvera dans le *Safran* (*a*) autant de vertu que dans la muſcade, mais moins d'inconvéniens ; il eſt plus pénétrant, & moins dangereux ; s'il n'a pas autant de réputation, il a plus de vrai mérite : il a plus de douceur, moins de *ſalin*, & une ſecrete amertume (*b*) ; il ne s'emploie d'ailleurs qu'en très-petite quantité, & dans des mets très-doux, & ſouvent fades, auſquels il ſuffit tout ſeul ; car on ne l'aſſocie preſque jamais avec les autres épiceries, parce qu'elles le gâtent & le rendent inſupportable. On ſçait d'ailleurs par expérience, que ceux qui s'étudient à prolonger (*c*) leur vie, ſe trouvent fort bien d'en uſer tous les jours. L'obſervation apprend, par exemple, que les peuples d'*Hiber-*

(*a*) Vid. *Hertod.* crocologiam ubique. (*b*) *Dale*, p. 356. (*c*) *Baco*, hiſt. vitæ & mortis.

*ie* (*a*) vivent plus que d'autres, parce
que leurs chemiſes & leurs camiſoles
ont ſafranées, & que les *Ecoſſois* (*b*) ſe
garantiſſent de toute ſorte de vermines
par de ſemblables artifices. Il faut en-
core remarquer, que ceux qui ſont ma-
lades ſur mer ſe préſervent (*c*) des vo-
miſſemens, qu'ils ont accoûtumé d'en
ſouffrir, en portant ſur l'eſtomac un
ſachet (*d*) de ſafran. Les *Poëtes* enfin
ont cru que le ſafran portoit la fécon-
dité dans les mariages (*e*). Après cela,
que ne doit-on pas ſe promettre du ſa-
fran? Auſſi le recommande-t-on (*f*)
pour l'eſtomac, pour la poitrine, &
particuliérement pour le foye; car on
a reconnu, qu'il guérit les jauniſſes (*g*).
C'eſt encore un remede merveilleux
pour détruire les *acidités* (*h*) des hu-
meurs, ſoit à cauſe de ſon amertume,
(*i*) ſoit à raiſon de ce précieux ſoufre,
qu'un moderne (*k*) prétend y avoir dé-
couvert; on convient enfin, de ſa qua-
lité *ſpecifique* contre les pâles couleurs.

(*a*) *Ibid.* (*b*) *Scaliger*, exercitat. (*c*) *Baco*, hiſt.
... & mort. (*d*) Ibid. *Moreau*, p. 540. (*e*) *Mo-
reau*, in ſch. Salernit. p. 546. (*f*) *Hertod.* cro-
log. *Dale*, p. 356. *Moreau*, p. 536. *Iſaac Arabs*
... diæta particip. (*g*) *Raj.* p. 1175. (*h*) *Moreau*,
p. 536. (*i*) *Dale*, p. 356. (*k*) *Sereta*, de febr.
tr. p. 288.

On rapporte, à la vérité, d'étranges histoires du safran, comme entr'autres, qu'il excite une espéce de *ris sardonien* (*a*) ou *convulsif*, & qu'une personne mourut pour s'être endormi sur un sac (*b*) plein de safran. Mais c'est par la même raison qu'on meurt, si on demeure trop long-tems dans un cellier plein de vin nouveau. Tout le monde convient d'ailleurs, que le safran ne fait mal que quand on le prend dans une dose (*c*) excessive; car quoi qu'on convienne de l'extrême ténuité de ses parties, & de sa *volatilité*, qui est peut-être au-dessus (*d*) de celle de toutes les autres drogues simples, on sçait que cette *volatilité* ne lui vient que d'un *soufre* très-fin, très-délié, qui s'insinue sans trouble, & qui se répand sans violence, quand on n'en prend point trop, & pourvû encore qu'on ne le mêle point avec les liqueurs vineuses, suivant l'observation d'un célébre Chymiste (*e*). On pourra donc s'en accommoder, quand on le prendra, comme on faisoit du tems d'*Horace* (*f*), c'est-

(*a*) *Hertod*.crocol.p.32.*Moreau*,p 540.*Valesius* controvers. l. 5. c. 9 *Scaliger*,exercit.*Raj*.p.1176 (*b*) *Amat. Lusit*.p. (*c*) *Moreau*,p.539 (*d*)*Hofman* p. 250. (*e*) *Angel Sala*, de essent. vegetab. Sect 2. c. 6. (*f*) Satyr. 4.

à-dire, qu'on en ſaupoudrera les potages, les ris, les vermicelles, &c. Mais ce qui rend l'uſage du ſafran utile, c'eſt qu'il n'eſt pas d'une ſaveur à débaucher le goût, ou à l'agacer; car il n'eſt agréable, que lorſqu'on l'employe en petite quantité, & c'eſt en ce ſens qu'il doit être conſervé dans le régime.

Quelle bonne opinion ſe faire de l'*Oignon*, fait comme il eſt, pour faire couler des larmes (*a*)? Mais ce vice devient en lui une vertu, ſi on en croit les anciens, qui le recommandent, pour guérir les maladies (*b*) des yeux, en les faiſant pleurer. En ce ſens, il ne leur convient au plus, qu'appliqué (*c*) extérieurement en maniere de *collyre*, & mêlé avec le miel; car il bleſſe la vûe & l'affoiblit, étant pris intérieurement. (*d*) Au reſte, quoiqu'il ſoit, de loignon, eu égard aux yeux, les *Egyptiens* le tenoient en grande vénération, & le traitoient de divinité (*e*): OIGNON.

*Porrum & cœpe nefas violare & frangere morſu.*

(*a*) *Cœpa lacrymoſa. Columel.* (*b*) *Plin.* l. 7. c. *Hippocr.* l. 2. de Diæta vid. *Raj.* p. 1116. (*c*) *Moreau*, p. 498. (*d*) *Raj.* p. 1116. *Hofman.* p. 196. (*e*) *Nonn.* p. 81.

*O ſanctas gentes, quibus hæc naſcuntur in hortis*

*Numina* (*a*).

Il paroîtroit cependant, que les Prêtres d'Egypte, qui auroient dû être plus portés à l'adoration, étoient en défiance au contraire contre l'oignon, parce qu'ils en croyoient l'uſage dangereux pour ceux, qui, comme eux, s'étoient conſacrés à la continence (*b*). On ſçait en effet, qu'il produit des ſucs très-cuiſans, très-acres (*c*), & tout propres à agacer les parties & à remuer les eſprits; & l'*analyſe* y découvre beaucoup d'un *ſel volatil* (*d*) très-piquant, qui n'eſt modéré, que par très-peu d'*huile* & de *phlegme*. C'en feroit aſſez pour le faire craindre aux gens ſages, & qui veulent ſe conſerver tels. Mais comme on doit entendre ceci de l'excès qu'on feroit d'oignons cruds, ou mal choiſis, on rémédiera à ces inconvéniens, en choiſiſſant des oignons blancs, & en en modérant l'uſage, & en les faiſant cuire; alors l'oignon convient, dit-on, aux eſtomacs (*e*) qu'un *aigre* vicieux dérange; car il détruit particuliérement les *aigres* (*f*), & par là, contribue aux

(*a*) *Juvenal.* Satyr. xv. v. 9. (*b*) *Plin.* l. 19. c. vi. (*c*) *Gontier*, p. 155. (*d*) *Lemery*, trait. des drogues. (*e*) *Hofman.* p. 196. (*f*) *Ibid.*

coctions, & ſubtiliſe les humeurs, juſqu'au point de les évacuer par l'inſenſible tranſpiration (*a*). Il ne faut donc pas s'étonner, ſi *Aſclepiade* diſoit, qu'il ne falloit manger que de l'oignon pour ſe bien porter (*b*). On l'appelle encore aujourd'hui *la thériaque des payſans* (*c*), parce qu'ils le trouvent bon à mille maux. On s'en ſervoit encore dans les armées (*d*), où on en portoit ordinairement, parce qu'on le croyoit capable d'exciter le courage des ſoldats. Ce ſera donc à des gens de travail, & qui uſent ordinairement de nourriture groſſiere, à des eſtomacs (*e*) engourdis, ou à des courages abbatus, que l'oignon conviendra particuliérement; car il incommode les perſonnes délicates, comme ſeroient les gens d'étude (*f*), les eſtomacs foibles, les perſonnes vives, (*g*) les entrailles échauffées, les tempéramens bilieux (*h*). Mais quoi qu'on en puiſſe dire, rien ne découvre ſi bien les inconvéniens qu'il y a de faire uſage de l'oignon, que cette maxime des

(*a*) *Ibid.* (*b*) *Moreau*, p. 501. (*c*) *Rajus*, p. 1116. (*d*) *Moreau*, p. 501. (*e*) Stupidæ gulæ jucundiſſimum irritamentum. *Bruyerin.* p. 535. (*f*) *Bruyerin.* p. 536. (*g*) *Hofman.* p. 196. (*h*) *Bruyerin.* p. 536.

médecins, qu'ils ont tirée de l'usage ; que l'oignon n'est supportable, que lorsqu'il est doux *(a)*, qu'il n'est pas trop frais *(b)*, qu'on l'a fait tremper dans l'eau *(c)*, qu'il est cuit *(d)*, qu'on en prend avec mesure *(e)* ; enfin, lorsqu'on ne le mêle pas par-tout & avec excès.

ECHALOTTE. On croit qu'il y a moins *(f)* à appréhender de l'*echalotte*, ainsi nommée, parce qu'elle vient du voisinage d'*Ascalon*, ville de Judée, où elle croît abondamment. On le pense ainsi, parce qu'on lui trouve quelque chose de plus délié & de plus fin dans son *volatil*, qui est plus spiritueux, moins matériel par conséquent, & moins *salin*.

CIBOULLES. Il n'en est pas de même des *ciboules*, leur goût est plus mauvais, & a quelque chose de plus terrestre & de plus matériel, que l'échalotte & l'oignon ; c'est pourquoi elles résistent davantage à l'estomac, qui ne les digere qu'avec beaucoup de tems.

L'AIL. Les sentimens (qui le croiroit) sont partagés sur l'*ail* ; cependant, son odeur seule auroit dû le faire disgracier dans le monde : car il en est peu

(a) *Nonn.* p. 81. (b) *Bruyerin.* p. 535. (c) *Id.* p. 536. (d) *Nonn.* p. 81. (e) *Moreau*, p. 501. (f) *Raj.* p. 1117. *Gontier*, p. 156. *Bruyerin.* p. 536

d'aussi insupportable (*a*) à la nature. *Heureux le nez*, s'écrie un célebre auteur (*b*) du cinquiéme siécle, *qui n'est point exposé à se sentir empoisonné par l'horrible odeur des aux!* Elle est telle, qu'un cataplasme d'ail appliqué (*c*) à la plante des pieds d'un malade, lui empuantit l'aleine; & si une personne, qui porte un cautere vient à manger de l'ail, son cautere (*d*) trois heures après en exhalera l'odeur. Il ne faut donc plus chercher ailleurs, pourquoi les Juifs sont aujourd'hui si puans, ce n'est que parce qu'ils usent (*e*) beaucoup d'ail, en punition peut-être de leur perfidie & de leur infidélité; car puisqu'on a pû croire, que ce seroit punir assez sévérement les plus grands crimes, que de condamner ceux qui en seroient atteints à vivre d'ail :

*Parentis olim siquis impiâ manu*
*Senile guttur fregerit,*
*Edet cicutis allium nocentius* (*f*).

Ne pourroit-on point penser, que ce seroit par une punition du ciel, que ces malheureux se trouveroient com-

(*a*) *Raj.* p. 1125. (*b*) *Sidon. Apoll* (*c*) Teatrum rabidorum, exercit. 29. (*d*) *Ibid.* (*e*) *Hofman.* p. 116. (*f*) *Horat.*

me condamnés à manger de l'ail, pour les rendre horribles au reste du genre humain? Leur puanteur seroit donc la marque de leur *anathême*, comme autrefois un homme étoit excommunié parmi les Grecs, quand il avoit mangé de l'ail; car dès lors il lui étoit défendu (*a*) d'entrer dans le temple de la mere des dieux. Cependant, les *Egyptiens* s'étoient fait (*b*) une divinité de l'ail, aimant mieux peut-être s'obliger à l'adorer, qu'à le manger. Avec toutes ces marques d'infamie, quelques-uns en ont dit du bien, parce que des contrées entieres, & les paysans s'en louent, parce qu'ils le croyent, aussi-bien que l'oignon, un grand *alexiterre*, (*c*) ou un souverain contrepoison:

*Hæc ideò miscere cibis, messoribus est mos;*
*Ut si fortè sopor fessos depresserit artus,*
*Anguibus à nocuis tuti requiescere possint* (*d*).

Tous les *Septentrionaux* (*e*), & les peuples qui vivent au milieu des neiges, sont de ce nombre. Les ouvriers (*f*) &

(*a*) *Athen.* l. x. (*b*) *Plin.* l. 19. c. 6. (*c*) *Rajus*, p. 1125. (*d*) *Æmil. Macer.* (*e*) *Sennert.* l. 4. part. 1. c. 3. (*f*) *Nonn.* p. 79.

les gens d'un dur travail s'en font un ragoût ; les yvrognes prétendent y trouver un remede, ou un préſervatif contre la crapule (*a*). Les matelots, dès le tems des *Athéniens* (*b*), en portoient ſur mer, & les *Romains* imiterent cet uſage, qui ſubſiſte encore aujourd'hui chez les *Turcs* (*c*). C'eſt que les gens de mer prétendent, que l'ail les familiariſe avec quelque mer (*d*) que ce ſoit, & qu'à ſon aide, ils n'ont rien à craindre dans quelque climat qu'ils aillent, & ſur quelque mer qu'ils voguent. On étend cette vertu préſervative juſqu'aux différentes malignités de l'air, qu'on ne croit plus avoir à craindre, quand on eſt muni de quelques gouſſes d'ail ; & dans cette penſée, ceux qui travaillent aux mines (*e*), s'en garniſſent toûjours. Triſte reſſource, mais utile ſi elle réuſſit ! Du reſte, il faut abandonner l'uſage & la poſſeſſion de l'ail à ceux que la miſere, la pareſſe, ou la dureté de la vie ont rendu ſenſibles à ce triſte mets. Le reſte du monde le trouvera très-pernicieux à la ſanté, puiſqu'il eſt cauſtique (*f*), qu'il eſt ennemi des

(*a*) *Ibid.* (*b*) *Ibid.* (*c*) *Hofman.* p. 1[illegible]7. *Gont.* p. 157. (*d*) *Nonn.* p. 80. *Bruyerin.* p. 5[illegible]9. (*e*) *Hofman.* p. 11:7. (*f*) *Raj.* p. 1125.

viſceres & des nerfs (*a*); qu'il n'eſt point enfin d'organe qu'il ne bleſſe, ou n'intéreſſe (*b*), & que ſon ſuc eſt un véritable (*c*) poiſon, puiſqu'il eſt pis que celui de la ciguë, *cicutis allium nocentius*. On auroit même un exemple fameux de ſes mauvaiſes qualités dans la perſonne de l'Empereur (*d*) *Arnoul*, s'il étoit vrai que ce fût moins par l'effet d'un poiſon que ſa femme lui auroit donné, que par l'habitude qu'il s'étoit fait de manger de l'ail, qu'on lui trouva après ſa mort toutes les parties criblées de vers. *Valeant igitur ſæcli incommoda, allium victitantes* (*e*). Loin d'ici donc ces horreurs du genre humain, ces mangeurs d'ail.

LE SEL. Il n'en eſt pas de même du *Sel*, ce mixte précieux dans l'antiquité, qui s'en feroit fait volontiers un dieu (*f*); car il eſt le plus néceſſaire, & le plus indiſpenſable de tous les aſſaiſonnemens : auſſi l'appelle-t-on l'aſſaiſonnement par excellence (*g*), le préſervatif (*h*) univerſel, l'*élixir minéral* (*i*), l'ame (*l*) des métaux, le *baume* (*m*) de la

(*a*) *Ibid.* (*b*) *Ibid.* (*c*) *Rajus*, p. 1125. (*d*) *Rajus*, *ibid.* (*e*) *Gontier*, p. 158. (*f*) A *Platone* & *Homero* divinum dicebatur. Vid. *Plutarch.* ſympoſ. (*g*) *Mund.* p. 180. (*h*) *Ibid.* (*i*) *Arnold. Villanov.* (*l*) *Diodat.* panth. hyg. l. 1. c. 18. (*m*) *Ibid.*

nature, auſſi puiſſant, & non moins bienfaiſant (*a*), que le ſoleil, puiſqu'il eſt dans le centre de la terre (*b*), ce que le ſoleil eſt dans le ciel. On ajoûte, que dans le *ſel* réſide le ſalut (*c*), ou la conſervation de toutes choſes, parce qu'il eſt bon à tout, & qu'il eſt par-tout néceſſaire (*d*). Il donne même la vie, puiſqu'employé à propos, il contribue particuliérement à la fécondité (*e*) des femmes. Mais les Prêtres des *Egyptiens* (*f*) en craignoient auſſi l'effet ſur les hommes; car zélateurs, comme ils étoient, de la continence, ils s'interdiſoient l'uſage du *ſel*, de peur d'y trouver l'écueil à leur prétendue vertu. On lui attribue encore de prolonger (*g*) la vie, parce que le *ſel* mêlé dans l'huile d'une lampe, en fait durer (*h*) plus long-tems la flamme; & les *Négres* le croyent ſi néceſſaire à la ſanté, qu'ils le préférent à l'or (*i*). Il eſt même utile aux morts; car c'étoit particuliérement par l'adreſ-

(*a*) *Mund.* p. 180. (*b*) *Hertod.* crocol. p. 44. (*c*) In ſale ſalus. *Hertod.* crocol p. 43. (*d*) Aliquem uſum præbet. in ædificando, aliquem in artificiis, in agricultura multum, plurimùm in cibis, maximum in medicina *Suecbergerus*, de ſal. uſu, p. 164. (*e*) *Ibid.* p. 175. (*f*) *Plutarch.* ſympoſ. *Nonn.* p. 155. (*g*) *Arnold. Villanov. Cardan.* deſanit tuend. p. 245. (*h*) *Ibid.* (*i*) *Bruyerin.* p. 556.

se avec laquelle les *Egyptiens* l'employoient dans les embaûmemens des corps, qu'ils étoient parvenus à les conserver tous entiers dans leur *(a)* volume, & dans leur attitude naturelle. Après cela, il ne faut plus s'étonner si *Homére* attribue la stupidité de certains peuples, à ce qu'ils n'usoient point de *sel* :

*—— Illi non æquora norûnt,*
*Nec sale conditis noverunt carnibus uti (b).*

Car en effet, les *Lappons*, qui n'en ont pas l'usage, sont grossiers & lourdauts (*c*). Mais quoique l'on pense de tous ces titres pompeux qu'on donne au *sel*, du moins est-il constant, que l'antiquité la plus reculée s'en louoit fort ; & jusqu'aux sacrifices des payens, (*d*) ils étoient toûjours mêlés de sel : ce qu'ils avoient apparemment emprunté, avec beaucoup d'autres choses, de la religion des *Juifs* (*e*), qui ne faisoient point de sacrifice, sans l'y employer. Les Poëtes cependant, féconds en imagination, disent qu'on ne se servoit de sel dans les sacrifices, que faute d'encens, qu'on ne connoissoit point encore, comme si l'encens étoit nouveau

(*a*) *Suecberg.* de usu sal. p. 177. (*b*) Odyss. 11. (*c*) *Mund.* p. 181. (*d*) *Plin.* l. 31. c. 7. (*e*) *Levitic.* c. 2. v. 13.

dans le monde. Cependant, dès le tems de *Jacob*, on avoit déja communément l'uſage de la réſine, puiſque *Joſeph* (*a*) fut vendu à des marchands *Iſmaélites*, qui en portoient en *Egypte*. Or la réſine eſt une ſorte d'encens, ſurtout celle des *Iſmaélites*, qui venoit de l'*Arabie*, d'où nous vient encore l'encens d'aujourd'hui. Ce qui prouvera donc mieux l'antiquité du *ſel*, & ſon utilité, c'eſt que dès les premiers tems les pauvres gens en faiſoient leur ragoût ordinaire (*b*); comme il ſe pratiquoit encore chez les *Romains*,

*—— Cum ſale panis*
*Latrantem ſtomachum bene leniet* (*c*).

à l'imitation des pauvres, il devint l'aſſaiſonnement de tous les mets: & parce que ces mets ſe tiroient pour la plûpart des fruits de la terre, on avoit établi le culte de *Neptune*, le dieu de la mer, & par conſéquent du *ſel*, & celui de *Cérès*, dans un même temple (*d*). Le *ſel* ſe ſervit enfin, ſur toute ſorte de tables; & la ſuperſtition ſe mêlant dans cet uſage, on crut par là attirer la

(*a*) *Geneſ.* c. 37. v. 25. (*b*) *Suecberg.* de uſu ſalis, p. 168. *Laurent.* polymath. p. 291. (*c*) *Horat.* ſatyr. (*d*) *Plutarch.* ſympoſ.

bénédiction des Dieux sur les viandes ; comme le reprochoit aux payens, un des plus zélés défenseurs (*a*) de la religion Chrétienne (*b*). Mais ce ne fut pas seulement par religion, qu'on servit le *sel* sur les tables, il devint le gage, ou le signe de la plus solide amitié; & dans cette vûe, on commençoit par présenter du *sel* (*c*) aux étrangers, aux hôtes, & aux nouveaux venus, en signe d'une amitié aussi durable que le *sel* (*d*). Delà vint la raison du mauvais augure qu'on tiroit, quand la saliére venoit à se répandre, comme si cet accident donnoit à entendre, ou que le repas & les conviés déplaisoient aux Dieux, ou que l'amitié des conviés ne seroit point stable (*e*). Dieu même voulant signifier l'alliance inviolable qui seroit entre Aaron, & le peuple d'Israël, dit que cette alliance seroit une alliance de sel, *pactum salis* : & dans un même sens, l'Ecriture sainte appelle *une statue de sel* cette colonne (*f*), en laquelle la femme de Lot fut changée, parce que ce devoit être un monument de sa curio-

(*a*) *Arnob.* (*b*) Sacras facitis mensas salinorum apposítu. *Ibid.* (*c*) *Suecberg.* de sal. usu. p. 163. (*d*) *Nonn.* p. 153. (*e*) *Suecberg.* p. 163. (*f*) *Grot.* in Genes.

ſité & de ſa deſobéiſſance, qui devoit auſſi peu s'altérer par le nombre des années, qu'une maſſe de ſel. Tout ceci doit faire comprendre, qu'un uſage ſi ancien qu'on a ſi conſtamment & ſi univerſellement fait du *ſel*, doit être néceſſaire. Les Médecins n'en ont auſſi jamais défendu, que l'abus; & c'eſt en ce ſens, qu'on l'a accuſé de donner la galle *(a)*, de faire des obſtructions, d'attirer la mélancolie, le ſcorbut *(b)*, &c. Mais ſagement employé, il prévient ou chaſſe la corruption. Auſſi fut-ce en jettant du ſel dans les eaux puantes, ou mal-faiſantes de *Jericho*, que le Prophéte *Eliſée (c)* les rendit ſalutaires & fécondes. On a encore reconnu, qu'il donne de l'appétit, qu'il aide à la digeſtion, & à la diſtribution des ſucs nourriciers, comme l'ont obſervé les anciens Médecins *(d)*, qui ont cru que le *ſel* engraiſſoit; & c'eſt ce qu'on remarque tous les jours ſur les animaux *(e)*. La raiſon en eſt ſenſible; le *ſel* ſe développant dans les alimens, il les rend plus ſavoureux: on les mâche donc plus long-tems, & les glandes ſalivales ſollicitées par ſes pi-

(a) *Moreau*, p. 161. (b) *Mund.* p. 182. (c) Reg. 4. c. 2. v. 20. &c. (d) *Plutarch.* ſympoſ. (e) *Columel.*

cottemens, déchargent plus abondamment la ſalive : les mêmes impreſſions ſe continuant dans l'eſtomac, dans les inteſtins, & ſur toutes les parties, elles excitent leur reſſort, & donnent plus de force aux *oſcillations* : la trituration, qui n'eſt autre que la coction, eſt donc plus parfaite, plus continuelle, & plus univerſelle. A Dieu ne plaiſe donc, que nous proſcrivions l'uſage du *ſel*, que le ſage met au rang des choſes abſolument néceſſaires, & qui eſt moins mal-faiſant par ſa nature, que par l'abus qu'on en fait ! On doit même d'autant plus le préférer aux autres aſſaiſonnemens, qu'il leur reſſemble moins; car ceux-ci, pour la plûpart, tenant de la nature des volatils, ſont toûjours tumultueux, toûjours prêts à s'échapper, & à aller d'eux-mêmes porter le trouble dans toute l'œconomie du corps; au lieu que le *ſel* étant de la nature des *fixes*, attend, pour ainſi dire, ſa miſſion des parties qui doivent le briſer, le diſſoudre, & le mettre en œuvre. Son action eſt donc lente, ſoûmiſe, & ſucceſſive ; & il ne fera preſque de mal, que ce qu'on lui en fera faire.

# CHAPITRE XXIX.

## *Des autres* aſſaiſonnemens ; 1°. *des* aigres, *ou* acides.

LEs *acides*, tout célébres qu'ils ſont aujourd'hui, ne ſont pas les aſſaiſonnemens les plus ſûrs ; car ils ſont ſujets à deſſécher les corps, & à les maigrir *(a)*. En effet, outre qu'ils ſont mordans *(b)*, & par cette raiſon capables de porter un agacement, ou une irritation *convulſive* par-tout le corps, ils ſont encore de la nature des fondans : de ſorte que par la coagulation qu'ils cauſent dans le ſang, ils en *précipitent* les ſéroſités *(c)*, d'où naiſſent des *colliquations*, & des fontes pernicieuſes. Il paroît par là, qu'il n'eſt preſque rien de plus contraire à la nature des liqueurs, qui nous font vivre, que tout ce qui eſt *acide* : auſſi tout ce qui ſe fait de mélange dans ces différentes liqueurs, n'eſt-il que pour prévenir l'*aigreur*, ou l'*acidité*. Dans cette vûe, la nature employe ſouvent dans nos corps

(*a*) *Hippocr.* de affectionib. p. 426. (*b*) *Ibid.* (*c*) Acida pituitoſa ſunt. *Hippocr.* de locis, p. 420.

des *amers*, des *doux*, des *sulfureux*, des *veloutés*, des *mulcilagineux*, mais jamais d'*acides*. Car ce fut une imagination dans les premiers Chymistes, qui entreprirent dans le siécle passé d'expliquer tout par l'*acide* & l'*alkali*, de vouloir placer un *acide* dans l'estomac, dans le pancréas, dans la salive, & même dans le sang; mais il ne seroit par-tout là que mal-faisant : c'est pourquoi la Chymie d'aujourd'hui, moins préoccupée, & plus raisonnable, convient que l'*acide* qu'on tire du sang par l'*analyse*, est moins la portion de cette liqueur distilée, que des *intermédes* (*a*) qu'on employe pour cette opération. On s'est convaincu d'une semblable méprise au sujet du *suc pancréatique* : ainsi tant d'heureux retours de bonne foi, doivent faire espérer, que le prétendu acide de l'estomac aura bien-tôt la même destinée. Peut-être donc les acides pourroient-ils en certains cas tenir lieu de reméde, comme on le voit par la pratique des Médecins *Portugais*, qui guérissent tant de maladies avec leurs limonades. Mais on doit s'en défier en santé, dont ils paroissent les ennemis capitaux, puis-

(*a*) *Pitcarn.* dissert.

qu'il n'est pas de cause des maladies plus avouée, & plus universelle, que l'*aigre*, ou l'*acide*. Ajoutez, que les *acides* se provignent, pour ainsi dire, ou se reproduisent (*a*) très-aisément ; car, ou ils font naître l'aigreur dans les liqueurs, qui n'en ont pas, où ils *exaltent* à l'excès, & multiplient sans mesure la moindre pointe d'acide qui se trouveroit dans d'autres.

N'en seroit-ce pas assez pour faire le procès au *Vinaigre*? Tout, cela du moins, doit en faire comprendre les dangers. Car enfin, le *vinaigre* n'est qu'un reste de vin dégénéré, ou corrompu (*b*). Cependant, le *vinaigre*, aussi-bien que le sel, avec lequel il a beaucoup de convenance (*c*), fut autrefois le ragoût du peuple, & la ressource des pauvres (*d*), des soldats (*e*), & des gens de campagne (*f*). C'est qu'ils croyoient, qu'il servoit à corriger les alimens grossiers, dont ils usoient, parce que l'antiquité en avoit cette bonne opinion (*g*) : ils s'en servoient VINAIGRE.

(*a*) *Barchusen.* acroamat. p. 245. 283. (*b*) Vinum mortuum, vini vitium aut cadaver. *Gal. Plin. Nonn.* (*c*) *Sebisius*, p. 325. (*d*) *Stuckius*, de conviv. l. 1. c. 21. *Athen.* l. 11 (*e*) *Nonn.* p. 479. *Stuck.* (*f*) *Nonn.* p. 479. (*g*) Aceti vis domitrix est ciborum.

pour s'exciter l'appétit, parce qu'il eſt peu de choſe qui en donne davantage, (a) ou qui rende une nourriture commune ſupportable :

*Nec cibus ipſe placet, morſu fraudatus aceti* (b).

Pour les ſoldats & les payſans, ils s'en ſervoient pour appaiſer leur ſoif. (c) Dans cette penſée, les ſoldats qui aſſiſtérent au triſte ſpectacle de la mort du Sauveur, lui préſentérent (d) du vinaigre, dès qu'il eut témoigné qu'il avoit ſoif ; & *Booz* (e) permit à *Ruth* de tremper ſon pain dans le vinaigre de ſes moiſſonneurs. On voit donc, que le *vinaigre* n'a pas paſſé pour être ſi mal-faiſant, puiſqu'une grande partie du monde s'en ſervoit autrefois ſi utilement. Mais les Médecins eux-mêmes le trouvoient utile, puiſque *Hippocrate* le conſeille aux bilieux (f). Et ceux d'entre eux qui ont eſſayé de régler les ragoûts des hommes, ou de leur marquer les moins dangereux, permettoient l'uſage de certaines pré-

(a) Cibo & ſapores non alius ſuccus magis commendat, aut excitat. *Plin.* l. 23. c. 1. (b) *Martial.* l. 8. epigr. (c) *Chriſtophor. à Vega*, method. med. l. 2. *Stuckius*, l. 1. c. 21. *Nonn.* p. 479. (d) *Matth.* c. 5. (e) *Ruth.* c. 2. (f) De victu in acut. p. 379.

parations (*a*) de vinaigre, qu'ils recommandoient, pour guérir ou conſerver l'eſtomac, parce qu'on l'y croyoit excellent, ſoit pris intérieurement, ſoit donné extérieurement:

*Et fotu & potu ſtomacho conducit acetum* (*b*).

Car pour le dire en paſſant, les deſcriptions qui nous reſtent dans *Apicius* de la cuiſine des anciens, ont été moins faites, ſuivant la penſée d'un ſçavant (*c*) Médecin de nos jours, pour compoſer des mets exquis, que des formules de Médecine; ou du moins, pour rendre les alimens moins dangereux, ou plus ſupportables à l'eſtomac. Il ne faudra donc pas dire du *vinaigre*, pour le rendre ſuſpect au reſte du monde, qu'il en incommode la plus belle partie; car s'il eſt nuiſible aux femmes (*d*), comme on croit l'avoir obſervé, combien y a-t-il d'autres choſes plus dangereuſes, dont il faudroit ôter la poſſeſſion au genre humain? On en ſera donc quitte pour leur en ménager l'uſage, en le rendant plus ami des nerfs (*e*), par le moïen

(*a*) Oxipotum, Oxygarum. Vid. *Apic.* de opſon. & *Liſter.* ibid. l. 1. c. 32. 34. (*b*) *Stuck* p. 83. (*c*) D. *Liſter.* in Apicium in præfat. (*d*) *Hippocr.* de victu in acut. p. 379. (*e*) *Sebis*, p. 326.

des fleurs de ſureau, ou d'œillets, qu'on y fera infuſer. Si à cette précaution, on joint cette autre, de ne l'accorder à qui que ce ſoit que tempéré, & en petite quantité (*a*), on trouvera en lui dequoi accommoder tout le monde. Auſſi étoit-ce avec ces ménagemens, que l'antiquité l'employoit : témoin leur *oxicrat* (*b*), qui étoit moins un vinaigre, qu'une eau qui en étoit foiblement mélangée (*c*). En effet comme l'on voit en Chymie, qu'on ne dompte la malignité des *acides*, ou qu'en les *volatiliſant* par la fermentation (*b*), ou en les mettant en *digeſtion* avec les huiles ; de même le *vinaigre* pris en petite quantité, deviendra aiſé à dompter dans nos corps : car ou *volatiliſé* à force de *circulations* & de *cohobations* réiterées, ou *dulcifié* par le mélange de tant de ſubſtances graſſes, *ſulfurées* & onctueuſes, qu'il y rencontrera, il ne lui reſtera de ſes pointes, qu'autant qu'il lui en faudra, ou pour ſolliciter les parties à s'entretenir dans leurs mouvemens d'*oſcillation*, ou pour réprimer le *volatil* du ſang, ou les *efferveſcences*, en en prévenant la trop grande

(*a*) *Platin.Cremon.*p.166. *Bruyerin.* p. 557. (*b*) *Poſca.* (*c*) *Nonn.* p. 479. (*d*) *Parchuſen*, acroamat. p. 301.

*raréfaction*,

*raréfaction*, sans cependant l'exposer à se trop épaissir. Car il n'est pas de l'acide du vinaigre, comme de celui-ci, par exemple, des *minéraux* : celui du vinaigre est vineux, & contient encore assez de parties sulfurées, pour ne point être absolument corrosif ; au lieu que celui des *minéraux* est *caustique*, & brûlant, parce que rien de semblable ne le tempére. L'histoire donc (*a*) qu'on nous fait d'*Annibal*, qui pour se frayer un chemin dans les *Alpes*, sçut, à l'aide du *vinaigre*, mettre les rochers en poudre ;

*Diducit scopulos, & montem rumpit aceto* (*b*).

Cette histoire, dis-je, est ou fausse, ou exagérée ; & quand elle auroit autant de vrai-semblance, comme elle en a peu, le *vinaigre* n'auroit eu tant de pouvoir, que parce qu'on l'employoit pur, & dans une quantité excessive. Mais une ambition que la religion ne regle pas, trouve d'autre ressource que celle du *vinaigre*, pour se faire jour à travers les difficultez les moins surmontables : celle d'*Annibal* auroit donc

(*a*) *Plin.* l. 14. c. 20. *Tit. Liv.* l. 20. (*b*) *Juvenal.* Satyr. 10. v. 153.

bien pû en trouver de ſemblables, que ſa politique aura dérobé à la poſtérité. Ainſi il ne faut pas, avec un ſçavant Médecin (*a*), recommander aux ſages de ſe garder du *vinaigre*, comme étant capable de détruire des corps plus durs & moins ſujets à ſe diſſoudre, que le corps humain : c'eſt aux ſages, au contraire, qu'il en faut permettre l'uſage; parce qu'ils n'en uſeront jamais avec excès, & toujours avec précaution.

LA MOUTARDE.

D'ailleurs, ſi c'étoit l'acide du vinaigre, dont on ſe fît le plus de frayeur; on le trouvera très-modéré dans la *Moutarde*. C'eſt une compoſition qu'on fait, à la vérité, en quelques endroits avec le vin doux, d'où lui eſt venu ſon nom (*b*); & c'étoit à peu près la maniére de la faire des anciens (*c*) qui la compoſoient avec le vin même, ou le miel. Mais tout ce qui eſt trop doux ou ſucré, la rend mal-faiſante (*d*); car le ſucre l'adouciſſant un peu trop, détruit ſon acreté, laquelle étant bien tempérée, en fait certainement le prix, quoi qu'on diſe contre ſon acrimonie.

(*a*) Prudentiores hanc rerum duriſſimarum domitricem cavebunt. *Bruyerinus*, p. 557. (*b*) *Moutarde*, quaſi muſtum ardens. *Raj.* p. 802. (*c*) *Nonn.* p. 61. *Apic.* l. 1. c. 24. (*d*) *Raj.* p. 80 *Sim. Paul.* botan. p. 486. *Bruyerin.*

qui lui a attiré d'étranges injures de la part de quelques anciens qui l'appellerent la *ſcélérate* (*a*), à cauſe de la rudeſſe & de l'âpreté de ſon goût.

Le vinaigre eſt donc plus propre à cette compoſition, qui étant ainſi préparée, s'eſt rendue célébre dans les meilleures tables, & recommandable aux Médecins mêmes, qui la louent pour aider à la digeſtion (*b*) pour rétablir l'appétit, & pour guérir les maladies les plus difficiles, celles-là même qu'on attribue à la préſence des *acides* les moins domptables. Ainſi on l'employe (*c*) pour guérir des fluxions, des fiévres quartes, & le ſcorbut. On en vit, par exemple, des prodiges pendant le ſiége de la *Rochelle*; car le ſcorbut (*d*), qui déſoloit cette ville, ſe guériſſoit par l'uſage de la *moutarde*, qui ſauva la vie à des milliers d'hommes. C'eſt que la graine de *moutarde* abonde (*e*) en *huile*, qui tempére & modifie l'acreté de ſon ſel : de ſorte que par cèt artifice, la nature l'a rendue amie même du cerveau (*f*), & des nerfs. Par

(*a*) *Plaut.* in Pſeud. Vid. *Moreau*, p. 552. (*b*) *Liſter.* in Apic. p. 34. (*c*) *Rajus*, p. 802. (*d*) *Id.* p. 803. (*e*) *M. Tournefort*, *hiſt. des plantes des environs de Paris*, p. 363. (*f*) *Rajus*, p. 802.

une ſemblable raiſon, on l'a trouvée utile contre les vapeurs des femmes (*a*), & des gens de lettres (*b*), ſuivant l'obſervation d'un célébre Praticien (*c*), qui prétend que la *moutarde* redonne de l'eſprit. Après cela, on ne doit plus s'étonner pourquoi *Pithagore* (*d*), lui qui faiſoit ſi grand cas de cette principale partie de l'homme, eſtimoit tant la *moutarde*. Un ſçavant *botaniſte* d'Angleterre (*e*) ne lui a pas fait moins d'honneur, en attribuant à l'uſage qu'en font les habitans du Nord, la ſolidité d'eſprit qu'ont ces nations. Tant de belles qualitez ſe confirment par l'obſervation qu'on a faite, que la *moutarde* empêche le vin doux de bouillir, (*f*) & de ſe fermenter : d'où l'on pourroit conjecturer, qu'elle feroit quelque choſe de ſemblable dans le ſang, qu'elle le préſerveroit peut-être en pluſieurs cas d'*efferveſcence* & d'*ébullition* ; ce ſeroit apparemment lorſqu'il ſe trouveroit chargé d'un acide dominant. Il faut pourtant y apporter de la précaution car les bilieux (*g*), & les tempéram-

(*a*) *Rajus*, p. 803. (*b*) *Jonſton*. Thaumat. p. 228. (*c*) *Horſtius*, de ſanit. tuend. l. 2. c. 1. (*d*) *Plin*. l. 20. c. 22. (*e*) *Moriſon*, hiſt. plant. (*f*) *Busbeq*, epiſt. (*g*) *Moreau*, p. 549.

mens chauds, s'en trouveroient bleſſez, auſſi bien que ceux qui ſont ſujets à des ardeurs (*a*) d'urine, ou qui en ſeroient menacez. Il ne faut donc s'en ſervir, que comme d'un remede, ſuivant la remarque d'un célébre Poëte (*b*), & ſuivant le conſeil du plus ſage & du plus expérimenté Médecin qui fût parmi les *Arabes* (*c*), qui permet la moutarde pour le beſoin, en petite quantité, & avec des alimens peſans (*d*) & groſſiers : & c'eſt aux mêmes conditions, qu'on peut lui faire grace.

Le *Verjus*, eſt une autre ſorte d'*acide* fort différent du vinaigre; car celui-ci eſt un *vin mort* (*e*), l'autre eſt un *vin naiſſant*; le vinaigre eſt un *vin paſſé*, le verjus eſt un *vin en herbe*. C'eſt donc un acide crud, ou tiré de matieres encore crues, qui n'ont point pris leur dernier dégré de maturité; au lieu que le vinaigre ſe tire de liqueurs parfaitement mûres, & digérées : autant donc celui-ci conſerve de *volatil*, ou de parties tenues, vives & huileuſes; autant l'autre en contient de *fixes*, d'*aqueuſes* & de crues.

LE VERJUS.

(*a*) *Hippocr.* de vict. rat. p. 329. (*b*) *Plaut.* in Trucul. Sinapi licet utaris ut condimento, vide e ſinapi victites. (*c*) *Rhaſes.* (*d*) *Hofmann.* de medicament. p. 275. (*e*) *Gontier*, p. 241.

Le *verjus* cependant, a l'approbation des Anciens, & des Modernes; car quoique celui de *Dioscoride* paroisse différent (*a*) du nôtre, en ce que c'étoit moins une liqueur, qu'un suc épaissi, & en ce qu'il ne devenoit propre à entrer dans les assaisonnemens, qu'après plusieurs années; on apperçoit cependant des preuves de l'utilité qu'on tiroit du *verjus*, dans les écrits des Anciens, puisqu'on prétend (*b*), qu'il y a longtems que l'on en préparoit uniquement pour la santé, & qu'*Hippocrate* (*c*) le reconnoît propre à lâcher le ventre. Les siécles suivans y ont trouvé d'excellentes vertus, comme celle de modérer dans les autres alimens (*d*), ce qu'ils auroient de trop *huileux*, de trop vif, & trop enclin à s'*exalter*. Dans la même vûe, on l'a cru rafraîchissant, & le correctif naturel de la bile (*e*). Quelques-uns se sont fait peur du sel qu'on y ajoute en le préparant, comme capable de le rendre trop desséchant (*f*), trop grossier, & trop fixe: mais outre qu'on sçait qu'il se gâte, & fourmille de vers,

(*a*) *Bruyerin.* p. 558. (*b*) *Cardan.* de sanit. p. 251. (*c*) Lib. 2. de vict. rat. p. 330. (*d*) *Bruyerin.* p. 558. (*e*) *Cardan.* p. 251. (*f*) *Ibid.*

(*a*) ſans cette précaution ; ce ſel s'y ajoute en ſi petite quantité, qu'il y eſt imperceptible ; ſe mêlant donc intimement, en ſe fermentant avec le *verjus*, il en diviſe & atténue les parties, & leur donne, ſans trop les fixer, aſſez de fermeté pour réſiſter au tems, & à l'impreſſion de l'air (*b*). On doit même ajouter à ſes avantages, qu'il n'eſt point inflammable comme le vinaigre ; & par cette raiſon, les bilieux s'en accommodent mieux. Que ſi ces qualitez paroiſſent des inconvéniens à quelques perſonnes, à qui un ſuc crud & groſſier feroit peur, ils trouveront dans le *Jus d'Orange* un acide moins vineux, que celui du vinaigre, & plus délicat, plus léger, & mieux digéré, que celui du verjus. JUS D'ORANGE.

(*a*) *Bruyerin.* p. 558. (*b*) *Gontier*, p. 241.



# CHAPITRE XXX.

## *Des assaisonnemens* doux & sucrés.

LE MIEL. ILs se réduisent au *sucre*, à la *cassonade* & au *Miel*. Celui-ci, que l'on nommoit autrefois, le don des dieux,

*Protinus aërii mellis cœlestia dona (a).*

que l'on croyoit une *rosée céleste* (b), & une émanation des astres, tenoit alors lieu de sucre (c). Par cette raison, les anciens s'en servoient par tout, où nous l'employons aujourd'hui, avec cette différence cependant, qu'ils en avoient meilleure opinion, que nous n'avons du sucre. Car, qui osa jamais penser du sucre, qu'il est une espece d'antidote, de panacée, ou de remede universel ? (d) Voilà pourtant ce qu'on assuroit du miel ; & dans cette vûe, on en faisoit un avant-mets, ou une entrée de table (e), comme pour précautionner les visceres contre les inconvéniens de tous les autres mets :

(a) *Virg.* Georg. l. 4. (b) *Nonn.* p. 147. (c) *Ibid.* (d) *Plin.* l. 22. c. 24. de mulso. (e) *Ibid.*

*—Vacuis committere venis*
*Nil nisi lente decet, leni præcordia mulso*
*Prolueris meliùs (a).*

C'est qu'on le croyoit presque incorruptible, capable du moins de préserver de la corruption, parce que les *Lacédémoniens* (*b*) avoient remarqué, que les corps morts se conservoient longtems étant frottez de miel. Conformément à cette observation, on trouva le secret de préserver de la corruption les chairs (*c*) des animaux, dont on vouloit faire provision pour l'avenir, sans y employer le sel, mais uniquement en les couvrant de miel. On en vint jusqu'à croire qu'il n'étoit pas moins utile pour la conservation des corps vivans, & on se persuada, qu'il prolongeoit la vie, parce que des peuples entiers (*d*), qui usoient beaucoup de miel, vivoient très-longtems. Tout le monde sçait sur ce sujet la réponse que *Pollion* fit à *Auguste*, qui lui demandoit par quel secret il étoit parvenu

(*a*) *Horat.* l. 1. Satyr. (*b*) *Cornel. Nepos.* (*c*) *Lister.* in Apic. l. 1. c. 8.
(*d*) . . . . . . Cycni
Sic tua Cyrneas fugiant examina taxos.
*Virgil.* Eclog. 9. v. 30.

à une si belle vieillesse : il lui répondit, que la raison de son grand âge étoit qu'il se nourrissoit de miel, & qu'il se frottoit d'huile (*a*). Après cela, on doit être peu surpris des éloges magnifiques qu'on trouve en faveur du miel dans les livres des anciens (*b*) ; & si les sages (*c*) d'alors se faisoient ordinairement servir du miel, ce n'étoit que parce qu'ils le croyoient très-propre à la santé. Ils en étoient si persuadez, qu'un secret alors pour prolonger la vie, & entretenir les sens & l'esprit dans leur vigueur, étoit de se nourrir de pain & de miel (*d*). Leur superstition d'ailleurs leur faisant appercevoir quelque chose de divin dans le miel, faisoit passer cette nourriture pour sacrée & pour respectable. Cependant, elle est aujourd'hui assez négligée, & presque les pauvres seuls en font quelque usage ; aussi faut-il avouer, qu'il est assez peu de santez qui s'en accommodent. La raison vient de notre différente maniere de nous nourrir ; car *Pithagore* & ses disciples vivoient de miel & de pain ; *Pollion* apparemment ne l'accompagnoit guéres

(*a*) *Plin.* l. 22. c. 24. (*b*) Vid. *Geoponicor.* l. XV. c. 7. edit. Londin. (*c*) *Pithagore*, *Démocrite.* (*d*) *Geoponicor.* l. XV. c. 7.

d'autres mets : la frugalité de ces tems faisoit donc la sûreté du miel dans le regime ordinaire. On en a encore un exemple dans la personne du saint Précurseur du Sauveur, qui vivoit sainement de sauterelles & de miel sauvage. Nous trouverions donc le même avantage, que les anciens dans le miel, s'il servoit d'assaisonnement à quelques nourritures simples & grossieres, parce qu'alors il tiendroit lieu de *dissolvant* pour digérer ces sortes de matieres. Mais aujourd'hui que les repas bourgeois tiennent des festins, que les mets les plus ordinaires sont déchûs de leur ancienne simplicité, que tout y est de haut goût, & toujours prêt à s'enflammer; le miel plein de *volatil*, comme il est, devient dangereux, parce qu'il trouve le sang des hommes d'aujourd'hui trop bilieux, trop vif & trop enclin à se fermenter. Aussi les anciens convenoient-ils, que le miel étoit dangereux aux bilieux, & dans les constitutions de feu. Pour en prévenir les inconvéniens, ils recommandoient qu'on le fît cuire dans ces sortes d'occasions, prétendant que le miel perd de sa fougue & de son volatil par la cuisson, qui est le correctif du

miel (*a*), & qu'alors il fermente moins. Mais cette précaution ne ſuffit plus aujourd'hui, nos corps ſont devenus trop échauffez, & le ſang trop vif, pour s'accommoder du miel ; les pauvres ſeuls & ceux qui menent une vie dure, parce qu'ils mangent des mets moins *inflammables*, en peuvent ſouffrir l'uſage.

Pluſieurs ſe laiſſent perſuader, que celui de *Narbonne* eſt plus ſain ; l'antiquité préféroit auſſi le miel *Attique*, ſur tout, quand il venoit de certains cantons (*b*): mais la raiſon de préférence pour celui de *Narbonne*, vient apparemment, de ce qu'il eſt moins commun & de plus grand prix ; car il eſt certainement plus mal-faiſant, étant plus abondant en volatil, plus délicat d'ailleurs, plus léger, & par conſéquent plus propre à ſe laiſſer aller au mouvement du ſang intempéré, & prêt à ſe fermenter. Ce n'eſt pas qu'il ne puiſſe être utilement employé en médecine ; mais c'eſt de régime & d'aliment que nous parlons, & non pas de remede.

LE SUCRE. Le *Sucre* paroît moins ſuſceptible d'inflammation ; car au lieu que le miel

(*a*) *Geoponicor.* l. XV. c. VII. (*b*) *Ibid.*

eſt comme la fleur des fleurs, parce que c'eſt des fleurs que les abeilles le tirent principalement; le ſucre eſt une ſorte de ſel. Le miel donc, comme plus travaillé, ayant paſſé par toutes les parties d'une plante, ſouvent aromatique, doit être plus diſpoſé à porter l'effervеſcence & le trouble, au lieu que le ſucre étant tiré de la plante, qui eſt une eſpece de canne ou de roſeau, tient par conſéquent plus du *terreſtre* & de l'*aqueux*. Le ſucre enfin ayant paſſé pluſieurs fois par le feu, a dû y perdre beaucop de ſon volatil, au lieu que le miel mille fois affiné par les mains de la nature, d'une maniere d'autant plus différente de celle des chymiſtes, qu'elle travaille une matiere ſans la corrompre, qu'elle la développe ſans la deſunir; qu'elle la diviſe ſans la décompoſer, qu'elle la cohobe, la volatiliſe & la ſublime enfin ſans la dépouiller. Le miel, dis-je, ainſi préparé, doit avoir quelque choſe de plus léger, de plus fin que le ſucre, & de plus prompt à s'enflammer dans nos corps. Suivant cette penſée, on n'a pas craint de dire, que le ſucre étoit rafraîchiſſant (*a*), parce qu'on le comparoit au miel, qui a

(*a*) *Hoſman.* p. 140.

plus de quoi exciter ce qu'on nomme chaleur. Mais avant que d'établir ses propriétez, on demande, si le sucre étoit connu des anciens. Un célébre Auteur (*a*) met tout en œuvre pour lui ôter ce droit d'antiquité ; mais un autre aussi connu (*b*), s'est rendu là-dessus son apologiste. On trouve dans les anciens (*c*) le nom d'un miel tiré des roseaux :

*Quique bibunt tenera dulces ab arundine*
*succos (d).*

Et on se persuade qu'ils ont voulu parler de notre sucre : c'est ce miel (*e*) que les abeilles ne travaillent pas, dont parle *Strabon* ; mais qu'un autre ancien (*f*) distingue fort du miel.

*Indica non magna nimis arbore crescit*
*arundo,*
*Illius è lentis premitur radicibus humor,*
*Dulcia cui nequeant succo contendere*
*mella.*

Malgré ces marques indubitables d'antiquité, on veut (*g*) que les anciens

(*a*) *Manard.* epist. 24. (*b*) *Cordus* in *Dioscorid.* (*c*) *Senec.* epist. 84. (*d*) *Lucan.* l. 121. (*e*) Mel sine apibus. (*f*) *Varro* apud *Isidor. Orig.* l. XVII. (*g*) *Sebis.* p. 507.

n'ayent eu connoiſſance, que du nom de ſucre, par lequel ils entendoient autre choſe que nous, quoi qu'il paroiſſe conſtant, que *Galien* en ait eu connoiſſance, mais comme d'une choſe encore rare & de peu d'uſage. Ce ne ſera donc guéres, que du tems (*a*) des derniers Auteurs Grecs, qui ſont venus après *Galien*, & ſur tout, du tems des *Arabes*, que la médecine aura employé communément le ſucre, qui ſera venu peu de tems après du goût de tout le monde. Quoi qu'il en ſoit, le ſucre eſt le produit d'un ſuc blanc & moëleux, qu'on tire par expreſſion d'une eſpece de roſeau, qui croît aux Indes & ailleurs. Ce ſuc au bout de 24. heures s'aigrit (*b*), au point qu'on en pourroit faire un très-fort vinaigre, & c'eſt de cet acide enveloppé & ſecret, que viennent au ſucre ces eſprits acres & ardens (*c*), qu'on en tire par la diſtillaton. La moſcovade même, qui n'eſt encore qu'un ſucre brute, donne par la diſtillation une véritable eau-de-vie (*d*); & l'analyſe du ſucre bien purifié donne un acide très-corroſif (*e*), dont il ſe fait une véritable eau

(*a*) *Id.* p. 515. (*b*) *Rajus*, p. 1278. (*c*) *Mund.* p. 177. (*d*) *Pomet.* p. 98. (*e*) *Raj.* p. 1280.

forte (*a*). Mais ce n'eſt pas ſeulement du ſucre paſſé au feu, que viennent ces liqueurs corroſives & brûlantes ; un ſucre bien affiné gardé 30. ans, ſuivant l'obſervation des Indiens, devient ſans autre préparation, un des plus puiſſans poiſons (*b*) ; marque certaine & naturelle, que le meilleur ſucre renferme en ſoi des ſemences de poiſon. Le plus affiné ſur tout, eſt le plus dangereux, parce qu'il ne blanchit ſi fort, qu'à force de chaux (*c*). Si l'on joint à un ſi mauvais fond dans le ſucre, les obſervations qu'on a faites, qu'il n'eſt point de viſceres, qu'il n'intereſſe (*d*) à la longue, & que ſans compter le foye & la rate, qui en ſouffrent très-ſouvent, & les dents qu'il gâte ordinairement, il altére les poulmons, & fait dans les lieux où on en uſe le plus, comme en *Angleterre* & en *Portugal*, des phthiſies (*e*) épidémiques, & des ſcorbuts ; on doit plus craindre le ſucre qu'on ne fait, ſuivant le conſeil d'un ſage Médecin (*f*), qui l'interdiroit volontiers à tout le monde. Sa penſée eſt d'autant

(*a*) *Mund.* p. 177. (*b*) *Duncan, chymie naturelle de la nourriture de l'animal*, p. 68. *Mund.* p. 177. (*d*) *Sebiſ.* p. 525. (*e*) *Willis. Simon Pauli.* botan. p. 47. (*f*) *Bruyerin.* p. 563.

plus raisonnable, qu'il ne doit pas nous être plus difficile de nous en passer, qu'à mille nations, qui, sans le connoître, n'en sont ni moins saines, ni moins vigoureuses. Sa douceur en fait le danger, parce qu'il corrige presque tous les desagrémens de quelque nourriture que ce soit (*a*); mais le piége est d'autant plus à craindre, qu'il est familier, il n'en cache pas moins de malignité, pour être doux & agréable; l'arsenic est presque fade, & les plus mortels poisons ne sont pas les plus déplaisans au goût. On ne sçauroit donc trop craindre le sucre; il ne plaît que pour mieux surprendre: le plus sûr donc seroit de s'en passer, ou de n'en prendre que par nécessité.

La Cassonade.

Il y a certainement moins à craindre de la *Cassonade*; car étant une matiere plus brute & moins affinée, elle a moins de cette *acreté*, qui rend le sucre si formidable. Le feu d'ailleurs l'ayant moins travaillée, en a moins dépouillé les parties de ce qu'elles ont de *terrestre*, les sels qui la composent en sont moins développez & moins actifs; ce sera donc un assaisonnement beaucoup plus sûr à la santé que le sucre.

(*a*) Omnium saporum domitor est. *Nenn.* p. 152.

# CHAPITRE XXXI.

## *De la nécessité des* dispenses.

DEUX questions se présentent ici naturellement; car s'il est vrai, que toutes les viandes de Carême soient aussi convenables à la santé, qu'on vient d'essayer de le faire voir, on demandera d'abord, s'il est permis de se dispenser du Carême. 2°. Supposé que ce soit une chose permise, on demandera, si elle est convenable, & si on doit se la permettre.

Car quelle apparence, dira-t-on, de se dispenser d'une chose, qui par elle-même s'accorde avec la santé, & que l'Eglise ordonne?

Mais l'on sçait, qu'il est des personnes qui ont une horreur naturelle pour les viandes maigres, qu'il est des estomacs qui ne les digérent pas, & qui les rendent non digérées après le repas. On en trouve encore tous les jours, dont le goût & l'estomac s'accommodent du maigre, & qui paroissent le bien digérer; mais qui sont sujets à tomber griévement malades ou sur la

fin du Carême, ou ſi-tôt après Pâques. Enfin, ſi d'autres ont des incommoditez dangereuſes, que le maigre cauſe ou rappelle, les obligera-t-on indiſpenſablement à faire Carême ?

S'il eſt donc bien prouvé, que l'horreur pour le maigre ſoit invincible en quelques-uns, & qu'il y ait impoſſibilité en d'autres d'y accoûtumer leur eſtomac, ce ſeront des cas de diſpenſe, puiſque l'intention de l'Egliſe n'eſt pas d'expoſer perſonne à la mort ou à des maladies dangereuſes.

Il n'en eſt pas de même de ceux qui tombent malades, ou qui retombent dans des infirmitez conſidérables, en faiſant le Carême, s'il n'eſt bien conſtant, que ces inconvéniens arrivent toujours, quoi qu'on ait eſſayé, pour les prévenir, tout ce qu'on propoſera ci-après.

La ſeconde queſtion, ſçavoir, s'il y a obligation, ou s'il eſt à propos d'uſer de diſpenſe, lorſqu'on eſt dans le cas, a quelque choſe de plus embarraſſant, ſur tout, pour Meſſieurs les Médecins, ſuſpects toujours ſur ces ſortes de matieres, comme s'ils étoient trop prévenus en faveur de la ſanté, ou plus ſenſibles à la vie du corps, qu'à la ſanté

de l'ame. *Hippocrate* avec ses Sectateurs, comme leur reproche un Pere de l'Eglise (*a*), enseigne à conserver la vie en ce monde, & *Jesus-Christ* avec ses Disciples exhorte à la perdre. Plusieurs autres Peres de l'Eglise (*b*) se sont expliquez avec aussi peu de ménagement, ce semble, contre la médecine; mais un saint *Abbé* (*c*), célebre de nos jours, & autant respectable par sa propre vertu, que par celle qu'il faisoit pratiquer à ses Religieux, accuse encore plus durement les Médecins, & taxe plus sévérement leurs ordonnances: *Il est*, dit-il, *tout à fait dangereux à des Solitaires de suivre les sentimens des Médecins; tout leur art ne va qu'à penser au soulagement & à la conservation des corps: ils comptent les ames pour rien; & tout ce qu'ils croyent être utile à la santé, leur paroît permis.*

Le respect que l'on conserve pour la mémoire d'un si saint Abbé, obligeroit presque à retenir ce qu'on auroit à opposer à ses maximes; mais celle-ci est certainement mal fondée, & contraire à la vérité: car enfin, la ferveur d'un

(*a*) *S. Bernard*, Serm. 30. (*b*) Voyez *les devoirs de la vie monastique*, c. XXIII. vol. 1. (*c*) *M. de la Trappe dans ses maximes*, max. 327. vol. 2. p. 186.

bon zele ne peut ſeule autoriſer une erreur, & une bonne intention ne ſuffit pas pour excuſer un ſentiment injuſte. Or un excès de zele a manifeſtement emporté ce ſaint Abbé, lequel ſans craindre de trop donner à l'amour de la pénitence, a trop peu ménagé les interêts de la vérité : en effet, ce qu'il dit contre la médecine, ne ſe lit & ne ſe pratique nulle part. Les ſectateurs d'*Hippocrate* font aujourd'hui profeſſion, d'être plus particuliérement encore les Diſciples de *Jeſus Chriſt* ; l'Evangile eſt leur unique régle ; & ils font gloire de ne tenir leur autorité, que de l'eſprit de Dieu même, qui ordonne d'honorer (*a*) la médecine, parce qu'elle eſt l'ouvrage du Très-haut, & que les ſages ne doivent jamais la mépriſer. Après cela, pourra-t-il être dangereux de ſuivre une profeſſion ſortie des mains du Créateur ? Sera-t-il permis de décréditer un art, que Dieu même recommande ? *Cet art ne va qu'à penſer au ſoulagement des corps.* Mais eſt-il contre l'ordre de Dieu, de s'occuper de ces ſoulagemens ? N'eſt-il point d'inconvénient à craindre pour ceux qui ſe les refuſeroient imprudemment ? *Non ex-*

(*a*) *Eccleſiaſt.* c. 38. v. 1, 2. &c.

*pedit ita corpus atterere, ut invalidum & inutile reddatur.* Cette maxime est d'un S. Pere (*a*) de l'Eglise, non moins instruit des devoirs de la vie Monastique, que l'Auteur (*b*) des maximes Chrétiennes. Ce Pere, cet excellent Supérieur des Moines, ajoute, qu'il y a de l'imprudence & de l'abus, à refuser au corps son nécessaire, & à ruiner ses forces : *Necessaria corpori alimenta negando corpus infirmum atque invalidum reddere, irrationabile prorsùs ac stultum est* (*c*). Il est donc une prudence pour accorder au corps ses justes besoins, & pour ménager ses forces ; & l'art qui veille à cette prudence, peut-il passer pour dangereux ou pour profane ? Cet art, au contraire, peut beaucoup pour soutenir la persévérance dans les personnes de piété, par les régles qu'il établit, pour mesurer les forces du corps avec la ferveur de l'esprit, puisque faute de cette attention, on expose les ames au relâchement par l'impossibilité où elles tombent, de continuer leurs austéritez : *Sicuti corporis adversus animam vires ad virtutis acquisitionem impedimento sunt, ita è contra infirmitas cùm*

(*a*) *S. Basil.* de ver. virgin. p. 616. (*b*) *M. de la Trappe.* (*c*) *S. Basil.* ibid.

*nequeat corporale instrumentum promptis animæ desideriis obsequi, virtutis intercipit cursum* (*a*). Ce n'est pas qu'on ne se sente édifié de cette sainte indifférence, que l'Auteur des devoirs de la vie Monastique inspire à ses lecteurs; cet oubli parfait de soi-même est héroïque, fondé d'ailleurs sur d'anciennes pratiques & sur des exemples surprenans. Mais cette indifférence & ce parfait oubli, ne sont pas à la portée de tout le monde, & ne sont point passez en régle dans l'Eglise; ce ne sont que des cas singuliers, ou des observances particulieres de quelques saints Religieux, dont peut-être il sera plus sûr de se faire des sujets d'admiration, que des modelles, ou des objets d'émulation. Comme donc il est de la charité de compâtir à la foiblesse de ceux, qui ne peuvent entrer dans des voyes si dures à la nature, il y auroit eu de la justice à croire légitime, permis & louable un art, qui, sans s'éloigner de l'esprit de l'Evangile, s'occupe à prévenir les inconvéniens d'une austérité démesurée. Car puisqu'on peut commettre des indiscrétions dans l'exercice même

(*a*) *S. Basil.* ibid. p. 618.

de la vertu, on doit reconnoître des régles, qui la guident & la modérent: *In cœlestis exercitii studio, ratio nos, non temeritas agat* (a). La piété elle-même trouve une sorte d'inhumanité, dans la résolution de se faire mourir à force de pénitence; il y a en cela, ajoute le même Pere de l'Eglise, un défaut de charité envers soi-même: *Mandatum (charitatis) non implet, qui se ipsum infirmantem immaniter necat* (b). Il va plus loin, il fait craindre de cette maxime de pénitence outrée, qu'elle n'aille même à faire perdre la charité qu'on doit au prochain: en effet, quel cas peut-on faire de la santé ou de la vie d'autrui, quand on s'est rendu si indifférent sur soi-même & à sa propre conservation? *Constat enim quia falsò diliget proximum, ejusque prospicere commodis pergit, qui seipsum diligere nescit* (c) Ce ne sera donc pas *compter les ames pour rien*, que de prêter une attention raisonnable à la santé; & les Médecins pourront, sans se rendre suspects d'indifférence pour la piété, s'occuper du soulagement des corps, pour mieux conserver aux esprits leur force & leur vigueur. L'Auteur

(a) *S. Basil.* ibid. p. 619. (b) *S. Basil.* ibid. p. 619. (c) *Ibid.* p. 619.

des

des maximes chrétiennes les accuſe encore, *de croire permis tout ce qui eſt utile à la ſanté.* Malheureux ceux qu'il auroit trouvés dans cette maxime; mais on peut aſſurer, qu'ils n'ont ni diſciples, ni défenſeurs parmi les Médecins d'aujourd'hui; tous ſçavent que tout ce qui eſt permis, n'eſt pas abſolument néceſſaire, & qu'on peut ſe priver pour Dieu de beaucoup de choſes utiles à la ſanté, ſans riſquer la vie; mais ils ne croyent pas qu'il ſoit contre la religion, d'avertir qu'il n'eſt pas ſûr d'engager indifféremment tout le monde dans les pratiques d'une pénitence rigoureuſe, ils en connoiſſent les écueils, ils en voyent tous les jours les inconvéniens; & pour en prévenir les ſuites, ils croyent qu'il faut uſer d'indulgence envers quelques-uns. Leur conduite ſe trouve autoriſée par l'Egliſe, par les Conciles & par le conſentement des Paſteurs, qui leur renvoyent ces déciſions. Avec de ſi bons garans, les Médecins auroient-ils dû s'attendre à eſſuyer la cenſure de l'Auteur des maximes chrétiennes, qui les attaque avec ſi peu de ménagement? Sont-ils donc les ſeuls indignes de ce fond de charité qu'il prodiguoit à tout le mon-

de ? On ne craint donc point de reconnoître l'utilité ou la néceſſité des diſpenſes ; reſte à en marquer l'eſprit, les régles & les précautions : c'eſt à quoi on apportera toute l'exactitude raiſonnable & poſſible.

---

## CHAPITRE. XXXII.

### *De la nature des* Diſpenſes, *de leur* antiquité, *de leur* étendue, *&* *de leur* différence.

LA diſpenſe eſt une indulgence de la loi, un ſage relâchement du droit (*a*), une exemtion accordée par les Supérieurs légitimes pour un plus grand bien, pour une néceſſité (*b*) juſte, grande & évidente.

Quand il y a néceſſité, dit ſaint *Bernard* (*c*), la diſpenſe eſt excuſable ; quand il y a utilité, elle eſt louable : mais quand il n'y a rien de tout cela, ce n'eſt pas une fidéle diſpenſation, mais une cruelle diſſipation.

La diſpenſe, par exemple, du Ca-

(*a*) *Loyens*, tr. des diſp. p. 1. (*b*) *Ibid.* p. 52.
(*c*) *Traité de la conſidération*, lib. 3.

rême, ne s'accordoit autrefois, qu'à condition de nourrir un pauvre (*a*) ; & la coutume (*b*) d'aujourd'hui, eſt de ſubſtituer à l'abſtinence & au jeûne, quelques aumônes en ceux que l'on diſpenſe du Carême. La raiſon de cette pratique eſt, que l'on a toujours cru qu'il falloit diſtinguer dans un précepte la lettre de l'eſprit, & qu'il n'étoit jamais permis de s'éloigner de l'eſprit de la loi, lors même qu'on diſpenſoit de la lettre. D'où il faut conclure, que la diſpenſe exemtant de la peine, n'exemte jamais de la pénitence (*c*) ; & qu'une perſonne diſpenſée pour de bonnes raiſons, ſe rendra criminelle, ſi elle manque de compenſer le bien qu'elle auroit dû faire par quelque bonne œuvre.

La diſpenſe n'eſt donc pas une tolérance, qui aille à diſſimuler un mal qu'elle ſembleroit autoriſer ; c'eſt une ſage condeſcendence, ou une permiſſion prudente & charitable, qui permet de compenſer un bien par un autre (*d*). C'eſt que tout ce qui eſt établi dans l'Egliſe, ſe rapporte tout entier à

(*a*) *Thomaſſ.* des jeûnes, p. 268. (*b*) *Baillet*, hiſt. du Carême, p. 205. (*c*) *Id.* ibid. p. 528. (*d*) *Loyens*, tr. des diſp. p. 40. 42. 50.

l'utilité des fidéles & à la charité ; ainsi dès-lors que l'une & l'autre sont lézées, ou la loi cesse, ou elle doit être adoucie (*a*), en substituant quelque chose qui soit plus à la portée des particuliers. Comme donc c'est la charité seule qui anime tout dans la religion, elle seule doit régler les dispenses.

C'est par cette raison, que la date des dispenses est si ancienne dans la religion, parce que la charité a été de tous les tems. Ce fut par bonté que *Dieu* dispensa les hommes dès le commencement du monde, du précepte qui leur défendoit de manger (*b*) de la viande. Ce fut par sagesse, que *Moyse* permit aux Juifs de renvoyer (*c*) leurs femmes, & que le grand Prêtre accorda à *David* & à sa troupe, de manger les pains de proposition (*d*) ; enfin, ne fut-ce pas une sorte de dispense qu'*Elisée* accorda à *Naanan* (*e*) en ne l'obligeant pas de sortir d'un emploi qui paroissoit renfermer quelque chose de contraire au culte du vrai Dieu : sous la loi nouvelle, *Jesus-Christ* s'appelle le Maître ou le Seigneur (*f*) du

(*a*) *Baillet, ibid.* p. 132. (*b*) *Genes.* c. 9. v. 3. (*c*) *Deuteron.* c. 24. v. 1. (*d*) 1. *Reg.* c. 21. v. 4. (*e*) 4. *Reg.* c. 5. v. 19. (*f*) *Matth.* c. 12. v. 8.

*Sabbat*, parce qu'il en adoucissoit les observances, en leur substituant quelque chose de meilleur. Dans ce même esprit, les *Apôtres* assemblés dans le concile (*a*) de *Jerusalem*, déchargerent les fidéles de plusieurs assujettissemens de la loi Judaïque ; saint *Paul* enfin, dispense *Timothée* de la rigueur de la pénitence, en lui permettant d'user d'un peu de vin (*b*).

Mais pour ne point sortir du sujet que nous traitons, l'on trouve des sortes de dispenses de jeûne ou d'abstinence, dès qu'on eut prolongé le tems du Carême (*c*). Car jusques-là on ne voit presque aucun vestige de dispense, & le cas seul d'une maladie menaçante l'autorisoit. Les *Grecs* & les *Orientaux* (*d*) pousserent cependant dans la suite la sévérité jusqu'à refuser aux malades l'usage, non-seulement de la viande, mais du lait même & des œufs (*e*) ; mais cette pratique regardoit plus les religieux, que le commun des fidéles, puisqu'on voit que ceux-ci se dispensoient eux-mêmes du tems de saint *Chrysostome* (*f*). Car on s'en rap-

(*a*) *Act.* c. 15. v. 20. (*b*) 1. *Tim.* c. 5. v. 13.
(*c*) *Baillet*, p. 79. (*d*) *Thomass.* p. 282. 295.
(*e*) *Thomass.* p. 296. (*f*) Homil. in Paul.

portoit, ce ſemble, alors à la bonne foi des fidéles, ſur-tout dans l'Egliſe Latine, où les femmes mêmes diſpenſoient du maigre, comme ſaint *Jerôme* (*a*) le rapporte de ſainte *Paule*, qui en diſpenſoit ſes filles. Vers le même tems, on trouve que les Moines ſe permettoient de boire (*b*) les jours de jeûne, quand ils avoient à travailler beaucoup. Mais une preuve inconteſtable, quand les faits particuliers nous manqueroient, c'eſt qu'on abuſoit dès-lors de ces adouciſſemens & de ces diſpenſes. De là vinrent les menaces des Canons, & les anathêmes (*c*) qu'ils lancerent contre ceux qui ſe diſpenſoient ſans trop de néceſſité. Les Peres n'y étoient pas moins ſéveres, à en juger par les peines dont ſaint *Baſile* (*d*) menace les Chrétiens de ſon tems, qui ſe diſpenſoient trop legerement. Ces menaces ne tomboient pas ſeulement ſur ceux qui manquoient à l'abſtinence; ce Pere les employoit encore contre ceux qui s'accordoient l'uſage du vin (*e*) avec trop de facilité. Enfin, ce n'étoit pas ſeulement des perſonnes

(*a*) *Epitaph.* S. (*b*) S. *Paul. Auguſt.* de morib. Eccl. *c.* 3. *Traité de l'hemine*, p. 109. (*c*) *Thomaſſ.* p. 19. (*d*) Orat. 2. de jejunio. (*e*) *Ibid.*

particulieres, ou qui s'étoient consacrées à la piété dont on exigeoit tant d'exactitude, puisque saint *Gregoire de Nazianze* (*a*) blâmoit les Juges qui s'affranchissoient de la loi du jeûne. Les peines dont on punissoit ceux qui se dispensoient mal-à-propos de l'abstinence, sont encore d'autres preuves de ce qu'on vient d'avancer. Un Concile d'*Espagne* (*b*) prive de la communion pascale ceux qui étoient tombés dans cette faute. Peu de tems après (*c*), on vit punir de mort en Allemagne, ceux qui s'étoient accordé la même licence. Les *Polonois* enfin, crurent ne pouvoir mieux punir ceux qui avoient violé l'abstinence, qu'en leur arrachant les dents (*d*).

Il falloit donc des dispenses pour n'être pas puni, quand on n'observoit pas le Carême. Mais ces dispenses alloient souvent à peu de chose, c'étoit quelquefois des permissions d'avancer le souper (*e*) : en d'autres c'étoit des permissions d'abréger le nombre des jours d'abstinence (*f*). D'ailleurs, toutes ces dispenses étoient rarement demandées (*g*), & les peuples même ne s'y

(*a*) Epist. 74. (*b*) De Tolede, en 653. (*c*) 789. *dans un capitule de Charlemagne.* (*d*) *Thomass.* p. 247. (*e*) *Baillet*, p. 185. (*f*) *Id.* p. 80. (*g*) *Id.* p. 183.

ſoumettoient pas toujours : on le vit, par exemple, du tems de l'Empereur *Juſtinien* (*a*) ; car quoiqu'en un tems de famine il eût fait ouvrir les boucheries en Carême, ſes peuples préférerent de s'expoſer à tout ſouffrir, plutôt que de manquer à l'abſtinence. On en vit enfin, qui aimerent mieux mourir de leurs maladies, que de s'accorder l'uſage de la viande, & d'autres aimerent mieux ſouffrir une cruelle ſoif, que de violer leur jeûne. Témoin ſaint *Fructueux* (*b*) dans *Prudence*, qui avoit mieux aimé mourir, que de violer ſon jeûne : *Nec mors ipſa meum ſacrum reſolvet* ; ce ſont ſes paroles. Témoin encore ſainte *Paule* dans ſaint *Jerôme* (*c*), qui ne put jamais ſe réſoudre à boire du vin, quoique ſes Médecins & ſes Directeurs vouluſſent l'y obliger. Temoin enfin, tant de ſaints Solitaires, qui croyent qu'il n'étoit pas moins glorieux aux Chrétiens de finir leur vie par la pénitence, que par le martyre (*d*). Il paroit cependant conſtant, qu'on uſoit de diſpenſes dans les premiers ſiécles de l'Egliſe, puiſqu'on les accordoit aux uns, qu'on les pu-

(*a*) *Id.* p. 128. (*b*) *Thomaſſ.* p. 86. (*c*) *Ibid.* p. 90. (*d*) *Ibid.* p. 94.

niſſoit en d'autres, & qu'on n'y contraignoit perſonne.

Ce même détail fait connoître que les diſpenſes s'étendoient à d'autres choſes qu'au jeûne & à l'abſtinence, puiſqu'elles n'étoient ſouvent que pour accorder quelque adouciſſement, comme on vient de le dire, & comme on le verra encore ailleurs. Les diſpenſes ne conſiſtoient donc pas ſeulement en ce qu'on permettoit de faire gras, la ſeule choſe ſur laquelle on demande aujourd'hui des permiſſions; mais alors que tout étoit reſpectable dans la religion, on ſe faiſoit une loi de ne ſe rien permettre, ſans l'avis des Supérieurs. Non-ſeulement la liberté d'uſer plus ou moins, & à certaines heures, de certains alimens, faiſoit la matiére des diſpenſes; on demandoit comme autant de graces, les permiſſions d'uſer de lait, d'œufs & de vin. On ne ſe croyoit pas moins obligé de demander des permiſſions de boire hors les tems des repas, ne fut-ce que de l'eau, parce qu'on étoit perſuadé qu'il n'étoit pas moins de l'eſſence du jeûne de ſe priver de boire, que de s'abſtenir de manger.

On ne prétend pourtant point rame-

ner ici toute cette ancienne févérité de l'Eglife, dont les efprits, plutôt que les corps d'aujourd'hui ne font prefque plus capables. On s'en tiendra à ce que l'Eglife a toleré, & aux ufages reçus touchant le lait & le beurre, & touchant l'heure du repas, fi étrangement avancée du foir à midi, & touchant la colation.

On n'obligera plus les fidéles à demander des permiffions pour ufer du vin, & de tout ce qui lui reffemble, parce qu'on ne prétend troubler les confciences de qui que ce foit, & qu'on refpecte très-fincérement tout ce que l'Eglife a trouvé à propos de fouffrir. Mais on ne craindra pas d'avancer qu'il feroit auffi digne qu'autrefois du refpect des fidéles, de les voir foumis à demander des permiffions de ne point jeûner, de boire entre les repas, & d'ufer d'œufs, aux perfonnes prépofées pour cela, pour arrêter la licence que chacun prend de boire à toute foif, fans autre précaution, & de s'accorder de manger des œufs, fans confulter fouvent qu'eux-mêmes, ou des perfonnes incapables d'en connoître, parce qu'ils n'ont là-deffus ni miffion, ni habileté, ni pouvoir,

Ce n'eſt pourtant pas encore qu'on veuille introduire là-deſſus de nouvelles loix ; mais s'il eſt vrai qu'on pourroit ſouvent obſerver le jeûne (*a*) & l'abſtinence, en prenant ſeulement la permiſſion de boire entre les repas, & de manger des œufs, cela deviendroit une ſorte de reſſource, pour prévenir l'abus où l'on tombe de demander d'être abſolument affranchi de l'abſtinence, parce qu'on a beſoin de quelque adouciſſement. Car on eſt parvenu à ne demander plus de permiſſion, que pour faire gras, comme ſi cette permiſſion comprenoit celle de ne point jeûner, & de boire à ſa liberté.

On croit donc, & on eſpere en apporter de bonnes raiſons, qu'il ſuffit pour préſerver la ſanté de quelques-uns, de leur accorder le gras, ſans les diſpenſer du jeûne ; que d'autres peuvent ſans riſque ſe contenter d'œufs & de laitages (*b*), ſans ſe permettre la

(*a*) Si cuipiam ob ſanitatis aliquod impedimentum poteſtatem veſcendi ovis dare cogitur medicus, ſi vires alioquin ſint ipſi validæ, & nulla res eum à jejunio excuſet, non debebit eundem à jejunii lege ſolvere. *Codroncus*, de chriſtiana medendi ratione, p. 85. (*b*) Medicus perperam & iniquè agit cum valetudinario & morboſo, vel debili, qui ſe ovis & lactariis cibis tueri facilè poteſt, uſum carnis etiam concedit, maximè in quadrageſima. *Id.* ibid.

viandre, & que ſouvent ceux qui peuvent manger de la viande, doivent ſe paſſer d'œufs. Il en eſt enfin auſquels la permiſſion de boire entre les repas, pourroit tenir lieu de toute autre diſpenſe, moyennant un régime convenable, tel qu'on le verra établi dans tout ce traité.

On verra en détail dans les trois parties de cet ouvrage, les raiſons qu'on a de diſtinguer ces ſortes de diſpenſes : on commence ici par celles qui regardent l'abſtinence.

## CHAPITRE XXXIII.

*Sur quelles* raiſons *on peut demander & accorder* des diſpenſes *de faire maigre.*

CEs raiſons ne furent jamais ſi nombreuſes, ni ſi multipliées qu'aujourd'hui. On s'en étonneroit moins, ſi on vivoit encore ſous la loi Judaïque, chargée de tant d'obſervances & de cérémonies, qu'il étoit impoſſible de ſe paſſer d'avoir ſouvent recours aux diſpenſes : *Plus tunc indulgentiæ erat*,

*plus licentiæ* (*a*). Mais le joug de la religion chrétienne étant infiniment plus doux, dans ces siécles sur-tout, où l'abstinence est une dispense (*b*), même de celle de nos peres, il est étonnant qu'on sollicite plus de dispenses (*c*) & de soulagemens, que dans ces tems de la plus sévere pénitence. On ne sçauroit donc trop rechercher les raisons de cette conduite, pour ne se point exposer, ni les autres, au danger d'une faute considérable. *Irrita & falsa pax, periculosa dantibus, & nihil accipientibus profutura* (*d*). Car pour le dire en passant, ni celui qui demande, ni celui qui accorde la dispense n'est exemt de faute, si la complaisance, l'intérêt ou l'erreur y ont part. *Prævaricantur complures qui ex præpostera valetudinis cura, esum piscium sibi officere illicò causantur; & ideò ad abstinendum carnibus se non obstringi dicunt: prævaricantur, inquam, & si medicos consulant, à quibus schedulas, quibus impetrant facultatem edendi ova aut carnes, obtinent, vel saltem extorquent. Neque à violati jejunii peccato immunes sunt ejusmodi medici, qui indulgentiùs quàm par est, agunt cum multis,*

(*a*) *Salvien, lett. 2. à l'Eg'. cath.* (*b*) *Thomass.* p. 527. (*c*) *Baillet*, p. 183. (*d*) *S. Cyprien.*

*v. g. nobilibus* (*a*). Mais ceux qui se font dispenser y sont d'autant plus interessés, que toute dispense expose toujours à une sorte de confusion : *Indulgentia, quos liberat, notat.*

Les prétextes qu'on employe pour demander des dispenses, se prennent de prétendues *foiblesses de complexion*, d'*estomac*, & de *poitrine*, de l'*âge*, & de la nature de certaines *conditions*, ou de certains *états* de la vie ; enfin, de certaines *professions* pénibles & fatigantes. Parmi les femmes, les unes sont *trop jeunes*, d'autres *trop âgées* : si l'âge est mitoyen, elles sont *grosses* ou *nourrices* L'*infirmité* en autorise beaucoup d'autres de l'un & de l'autre sexe. Enfin, au défaut de ces raisons, on accuse les viandes de Carême d'être malsaines, & toutes propres ou à rappeller des maux passés, ou à en faire naître de nouveaux dans les corps délicats & sensibles : *Illuviem non fero, aquæ potus me enecat, olera degustare non possum* (*b*). Tous prétextes suggérés par l'amour propre, & rarement fondés sur un véritable besoin.

Mais toutes ces raisons ne furent

(*a*) P[illegible]s, de jejun. Thes. v. Vid. *Codronc.* de chr. Med. ra[illegible] p. 81. (*b*) Dans *Thomass.*

point celles des premiers fidéles (*a*) : *Malebant corpus suum infirmitate periclitari, quàm vel in tantilla remissione abstinentiæ, conscientiæ suæ maculam dare* (*b*). On s'est donc toujours défié des infirmités mêmes, tant qu'on a conservé l'amour de la pénitence ; & peut-être ne se sent-on aujourd'hui moins fort qu'autrefois, que parce qu'on a moins de piété & de ferveur.

Mais quand les infirmités seroient aussi réelles qu'on les suppose, devroit-on d'abord dispenser de l'abstinence ? Ce ne fut jamais la conduite des Anciens ; ils l'adoucissoient (*c*) pour les personnes foibles ; ils n'en dispensoient point. La foiblesse d'ailleurs devoit être manifeste, *languor evidens* (*d*), & la nécessité prouvée par une infirmité considérable, *gravissimâ infirmitate* (*e*). Il falloit enfin qu'il y eût maladie actuelle, fiévre, &c. & les habiles Médecins (*f*), qui ont médité avec plus de soin ces matiéres, en conviennent, & ont été à cet égard plus réservés & plus exacts (*g*), que les Théologiens

(*a*) *Baillet*, p. 187. (*b*) *Dissert. sur l'hemine*, p. 158. (*c*) Vid. *Thomass.* p. 344. *Baillet*, p. 184. &c. (*d*) *Ibid.* p. 350. (*e*) *Ibid.* (*f*) *Zach.* qu. Med. leg. l. 5. tit. 1. q. 5. *J. Alphons.* specul. Med. christ. p. 2. (*g*) *Baillet*, p. 188.

mêmes. La raiſou de foibleſſe eſt donc très-ſouvent ſujette à mépriſe : on en a la preuve en tant de perſonnes, dont la molleſſe ou les délices du ſiécle avoient encore plus affoibli la piété, que le corps. Ces perſonnes, que le moindre jeûne faiſoit malades, ſe trouvent capables de ſoutenir l'auſtérité des Communautés les plus réguliéres, dès que l'amour de la pénitence leur a fait ſentir, qu'elles pouvoient autant preſque qu'elles vouloient. C'eſt que ces *foibleſſes d'eſtòmac, de compléxion*, &c. ſont ordinairement des préjugés de l'amour propre, ſouvent des erreurs d'une philoſophie mal-entendue. On croit qu'il faut du chaud pour vivre, pour digérer, &c. On s'eſt laiſſé perſuader que le poiſſon eſt froid, & les légumes pituiteuſes : voilà de quoi autoriſer mille ſortes de diſpenſes. Mais ſi ces principes ſont auſſi peu certains qu'on le peut démontrer, & qu'on le verra en pluſieurs endroits de ce traité, les diſpenſes qu'ils autoriſent deviennent ſuſpectes. Ce n'eſt donc plus ſur des raiſonnemens mal-fondés, ni ſur des appréhenſions incertaines, qu'il faut accorder des permiſſions ; mais ſur des faits conſtans, des principes cer-

tains, & pour des maux connus, ou de quelque conſéquence : *Languor evidens, graviſſima infirmitas.*

Les inconvéniens de ces diſpenſes paroîtront encore, d'autant plus que ces prétendues foibleſſes *de compléxion, d'eſtomac & de poitrine*, s'accommodent ſouvent mieux des alimens maigres, que de la viande : on l'a déja fait connoître ; mais voici dequoi s'en convaincre. On appelle foibles des perſonnes, dont les organes ſont plus délicats, qu'imparfaits, ou mal conditionnés : mais la force muſculeuſe qui eſt en eux moins vigoureuſe, devient toujours ſuffiſante, quand elle eſt bien ménagée. Or la ſobriété, avec un régime ſimple, contribue merveilleuſement à ce ménagement. Que ſi donc l'on trouve dans le maigre du Carême l'un & l'autre, n'en ſera-ce point aſſez pour raſſurer ces perſonnes délicates, & les délivrer des frayeurs du maigre ? C'eſt ce qu'on a eſſayé de montrer, en traitant des viandes de Carême.

Le reproche qu'on leur fait qu'elles ne nourriſſent pas aſſez, n'a pas moins été détruit ; mais la ſeule obſervation ſuivante en perſuaderoit. Les

animaux les plus forts ne ſe nourriſſent que d'eau, d'herbes, & de grains. Les carnaciers ſont plus violens, mais ils ne ſont pas plus robuſtes; car ſi l'ours & le lion ſont plus féroces, le cheval & le bœuf ſont plus laborieux. Enfin, la réflexion ſuivante ſuffiroit ſeule, pour arrêter toutes les inquiétudes qu'on ſe fait ſur le Carême. Quand il ſeroit autant vrai, qu'il eſt faux, que les alimens maigres auroient tous les inconvéniens dont on les accuſe, ſeront-ils jamais tels ces inconvéniens, qu'ils doivent tout faire appréhender pour la ſanté, dès qu'il ne s'agit que d'en uſer pendant quarante jours? Certes, il n'en eſt aucun, dont on ne pût continuer l'uſage pendant ce tems, pour peu qu'on y apportât de précaution. Une ſeule ſuffiſoit autrefois, c'étoit d'avancer le ſouper (*a*); ce qui n'étoit qu'adoucir le jeûne, ſans donner atteinte à l'abſtinence. Car il eſt bon d'avertir, qu'il n'étoit pas autrefois ordinaire, que pour des maladies, même conſidérables, l'on permît de faire gras; du moins falloit-il alors moins de permiſſions, que des ordres

(*a*) *Baillet*, p. 185.

des Supérieurs ; encore les perſonnes zélées refuſoient-elles ſouvent de s'y ſoumettre.

Saint *Palemon* (*a*), par exemple, voulut mourir martyr de ſa maladie. Saint *Pacôme* (*b*) gronda un Religieux qui s'étoit laiſſé ſoulager. Sainte *Paule* (*c*) refuſa d'uſer de vin. Saint *Laurent Juſtinien* (*d*), ſeptuagénaire & Patriarche, refuſa de manger de la viande dans une maladie mortelle ; & ſaint *Louis* (*e*) ne s'accordoit un peu de poiſſon en Carême, que par l'ordre de ſon Confeſſeur.

Après ces raiſons & ces exemples, il ne doit plus être permis de craindre ſi fort de s'affoiblir en faiſant maigre. Cette appréhenſion naît uniquement de l'amour propre qui nous abuſe, & nous détourne de ce devoir ; tandis que celui qui ſonde les cœurs, condamne nos lâchetés, juſqu'à ce qu'il les puniſſe : *Si dixeris, vires non ſuppetunt : qui inſpector eſt cordis, ipſe intelligit, & ſervatorem animæ tuæ nihil fallit, redditque homini juxta opera ſua* (*f*).

Pourquoi en effet craindre ſi fort,

(*a*) *Thomaſſ.* p. 94. (*b*) *Thomaſſ.* p. 95. (*c*) *Ibid.* p. 90. (*d*) *Ibid.* p. 306. (*e*) *Ibid.* p. 346. (*f*) *Prov.* c. 24. v. 12.

que les nourritures maigres n'affoibliſſent nos corps, s'il eſt vrai, comme on l'obſerve tous les jours, que les perſonnes religieuſes qui font toujours maigre, ne ſont pas moins vigoureuſes, & qu'elles ne vivent pas moins que les autres hommes; & au contraire, &c. s'il eſt vrai qu'ils font au moins autant de ſang, comme l'avoient remarqué leurs ſages Inſtituteurs, leſquels pour prévenir les inconvéniens qui en pourroient arriver au corps & à l'ame, ordonnoient les *minutions*; c'eſt-à-dire, de ſaigner tous les Religieux ſix fois (*a*) l'an, perſuadés qu'ils étoient, qu'un corps nourri de légumes & de poiſſon, pouvoit avoir des ſaillies, qu'il étoit néceſſaire de réprimer par ces évacuations réïtérées?

On ſe croira ſans doute plus raiſonnablement fondé à demander de faire gras en Carême, quand on aura quelque infirnité à oppoſer; qu'on ſera, par exemple ſujet à des *aigreurs*, à des *indigeſtions* d'eſtomac, ou à des *veilles* importunes & opiniâtres, lorſqu'on fait maigre. Mais s'il eſt vrai encore, comme le prétendent d'habiles Méde-

(*a*) Canon. Inſtit. Eccl. *S. Joann. in Vineis.* tit. de minut.

cins *(a)*, que le maigre bien entendu, n'expoſe pas davantage à ces maux, que le gras, il ne ſera pas plus à craindre que celui-ci, pour les infirmes. D'ailleurs, ces *aigreurs*, ces *indigeſtions* & ces *veilles*, ne viennent ordinairement, qu'à l'occaſion d'un ſang brûlé, d'une bile trop vive qui fermente les alimens, & d'un deſordre entretenu dans le ſang par une matiére de feu. En ces cas, une nourriture légere, qui ſe fond, qui ſe broye, & qui ſe diſtribue aiſément, deviendroit un remede. C'eſt pourquoi on trouve tous les jours des perſonnes qui craignoient tous ces maux, & de plus grands encore qui s'en ſont trouvé préſervés ou guéris à la fin du Carême.

(*a*) *Paul. Zacch.* qu. med. legal. l. 5. tit. 1. q. 1.

---

## CHAPITRE XXXIV.

### *Continuation du précédent.*

LES raiſons empruntées le l'*âge*, des *profeſſions*, & de certains *états* de la vie, ne ſont pas plus ſûres. Le gras n'eſt pas plus propre que le mai-

gre, pour former un bon corps à un enfant, & pour prolonger la vie à un vieillard. Peu de gens uſent moins de viande que les artiſans, & que les gens de la campagne ; ils ſont pourtant tous forts & vigoureux. Enfin, une femme groſſe, & une nourrice, ſur-tout ſi elles ſont ſaines d'ailleurs, conſerveront leur ſanté également avec le maigre. En voici les preuves.

ENFANS, FEMMES GROSSES, NOURRICES.

Les *Enfans*, les *Femmes groſſes*, & les *Nourrices*, ont beſoin d'un ſang gras & laiteux : mais quoi de plus laiteux que tant de grains & de racines, dont on ſe nourrit en Carême ? Ce ſont des ſubſtances farineuſes, qui ſe broyent, qui ſe détrempent aiſément, & qui ſont toutes propres à devenir lait. Les poiſſons eux-mêmes ne ſont qu'une lymphe épaiſſe, ou, pour ainſi dire, des gelées vivantes, deſtinées, ce ſemble, à groſſir le volume de la partie blanche du ſang qui fait le lait. Les *enfans* donc, les *femmes groſſes* & les *nourrices* qui ſe porteront bien, ne riſqueront rien en faiſant maigre.

Les *vieillards* n'en ont rien à craindre davantage ; leur ſang dénué de ſon baume naturel, c'eſt-à-dire, de ces ſucs doux & plians qui en font la bon-

ne constitution, a moins besoin d'une pâture vive & spiritueuse, que d'alimens doux, qui se broyent ou se digérent sans se fermenter. Leurs organes enfin, trop roides & desséchés par l'âge, ont moins besoin de sucs actifs & bouillans, que de substances douces & molles, qui les rendent souples & agissans, telles que sont celles que fournissent les alimens maigres.

Après cela, on ne doit plus s'étonner si l'antiquité toujours sage, ne distinguoit ni âge, ni condition, pour obliger au Carême. Saint *Basile* (*a*), sans faire ces distinctions, dit que personne ne pouvoit s'en exemter; que l'Eglise ne faisoit point d'exception; que l'on voyoit des personnes de tout *état*, de tout *âge*, de toute *profession*; *soldats*, *voyageurs* *matelots*, *marchands*, *artisans*, s'y soumettre avec joïe. Ce Pere entrant ensuite dans le détail, ajoûte, que les *riches* ne peuvent s'en dispenser, sans offenser celui de qui ils tiennent leurs biens; que les *pauvres* y doivent sentir moins de peine, par l'habitude où ils sont de se passer de tout. Il y comprend les *enfans*, disant, qu'il leur est aussi naturel de se

(*a*) Orat. 2. de jejunio.

nourrir de peu, qu'aux plantes de croître avec un peu d'eau, que les *vieillards* doivent avoir appris de leur grand âge à souffrir, & à se passer de beaucoup de choses ; qu'il doit être enfin aussi naturel aux *femmes* de jeûner, que de respirer. C'est par la raison apparemment, que les femmes ont d'autant moins besoin d'une abondante nourriture, qu'elles ont moins à travailler, & qu'elles dissipent (*a*) moins de leur nature.

On pourroit objecter, que saint *Basile* ne parle que du jeûne : mais quand on prendroit ici ce mot à la rigueur, la raison de ce Pere ne seroit pas moins concluante. Car si de son tems on refusoit constamment à toute sorte de personnes la dispense pour le jeûne, seroit-il naturel de croire qu'on l'auroit accordée pour l'abstinence ? D'ailleurs, il est si peu vrai qu'on ait été dans l'usage de dispenser de l'abstinence dans les premiers siécles, qu'il s'en trouve rarement quelque mention dans les Auteurs de ces tems. Il paroît donc que l'on ne disputoit guéres alors sur les raisons de dispenser du maigre.

On demandoit seulement grace pour

(*a*) *Freind.* Emmonolog.

le

le jeûne ; mais on le reconnoissoit si essentiel au Carême, que l'on ne désignoit alors ce temps de pénitence, que par le mot de *jeûne*, qui emportoit toûjours avec soi la nécessité de l'abstinence. Voilà pourquoi dans les livres saints, & dans les anciens Auteurs, il n'est presque jamais parlé d'abstinence, pour marquer la pénitence ; mais toûjours de jeûne, qui étoit ordinairement au pain, & à l'eau.

Les *enfans* gardoient donc autrefois l'abstinence du Carême, puisqu'on les obligeoit même au jeûne ; & cette obligation commençoit dès l'âge de dix ans (*a*) dans l'Eglise latine, & dès l'âge de huit dans la grecque (*b*). Bien loin qu'on s'en effrayât alors, c'étoit une sorte d'étude pour ce jeune âge, puisqu'on y accoutumoit des filles (*c*) de douze ans, en les exerçant à des jeûnes affreux, comme pour faire de ces innocentes créatures des novices de la pénitence. L'indulgence que saint *Jerôme* (*d*) ordonne qu'on leur accorde, est d'obliger les enfans à manger une fois par

(*a*) *Thomass.* p. 350. (*b*) *Baillet*, p. 190. (*c*) *Baillet*, p. 160. (*d*) Epist. ad Lætam de instit. fid. Hoc dico juxta indulgentiam, non juxta imperium, timens debilitatem, non timens luxuriam. *Ibid.*

jour ; mais avec tant de ſobriété, qu'elles ſortiſſent de table avec un reſte de faim. Cette pratique de faire jeûner les enfans, n'étoit pas ſans fondement dans l'antiquité, puiſque les *hébreux* faiſoient jeûner les garçons à onze ans, & les filles à treize. (*a*)

Saint *Ambroiſe* ne croyoit pas les enfans moins obligez au Carême, puiſqu'il trouvoit mauvais qu'ils manquaſſent de faire, ce que les perſonnes âgées pratiquoient : *Pudet dicere, ſenes & aniculæ quadrageſimam faciunt, juvenes & juvenculæ non faciunt.* (*b*)

Mais ce même paſſage prouve que les *perſonnes âgées* gardoient l'abſtinence. Les exemples de l'empereur *Andronic* (*c*), & de ſaint *Laurent Juſtinien* (*d*) prouvent que les vieillards étoient ſur cela auſſi ſévéres, que les jeunes ; car rien ne put déterminer ni cet Empereur, ni ce Patriarche, à manger de la viande. Il n'y avoit donc en général que l'infirmité, laquelle jointe au grand âge, diſpensât les vieillards ; & en ce cas, c'étoit moins à l'âge, qu'à l'infirmité (*e*) qu'on avoit égard,

(*a*) *Le Pere Calmet ſur le Lévit.* p. 169. (*b*) Serm. 34. (*c*) *Thomaſſ.* p. 282. (*d*) *Thomaſſ.* p. 306. (*e*) *Baillet*, p. 135.

C'eſt qu'on ne comtoit point tant le nombre des années *(a)*, que les forces. C'eſt pourquoi, le Concile *(b)*, qui décide en faveur des perſonnes âgées, ne les diſpenſe, qu'à cauſe de l'impoſſibilité *(c)* de l'âge : ce qui ne regarde preſque que les décrépits *(d)*.

Les diſpenſes qu'on prétend aujourd'hui acquiſes de droit aux *ouvriers*, & aux *voyageurs*, ne s'entendent guéres que du jeûne ſeulement, & non de l'abſtinence. C'eſt pourquoi, comme l'occaſion de traiter cette matiére ſe préſentera plus naturellement, lorſqu'on parlera du jeûne dans la ſeconde partie de ce traité, on ſe réſerve à l'éxaminer dans cet endroit.

Mais il n'eſt pas hors de propos de dire un mot ſur les *pauvres*, qui ſe diſpenſent, & qu'on diſpenſe aſſez ordinairement de l'abſtinence. Voici une réfléxion qui ſe préſente à leur ſujet, & qui paroît raiſonnable. Il eſt étrange qu'on permette le gras aux pauvres pendant le Carême, tandis qu'on ſçait qu'ils font maigre preſque toute l'année. En effet, les marchez leur fourniſſent en maigre

(*a*) *Thomaſſ.* p. 361. &c. (*b*) *Tol.* conc. VIII. c 9. (*c*) Impoſſibilitas ætatis. (*d*) Quos ætas incurvat.

beaucoup de denrées convenables à leur indigence. Peu ont le moyen de fréquenter les boucheries. Ils ſont plus accoutumez aux fruits & aux légumes, que le reſte des hommes. Bien plus, on remarque qu'ils deviennent infirmes, quand la fortune vient à les placer dans de bonnes maiſons. Peut-être donc y auroit-il moins d'inconvénient à les laiſſer au maigre, que le reſte du monde. Les aubaines qui leur viennent en Carême des reſtes de viandes, que leur procurent les maiſons où on fait gras, autoriſent apparemment la facilité qu'on a pour eux à cet égard. A Dieu ne plaiſe, qu'on s'y oppoſe! mais il eſt bon d'avertir, que leur conſtitution, leur genre de vie, ou l'habitude, leur permettroit le maigre avec moins d'inconvénient, qu'à tout autre. On ne décide rien ſur le reſte.

Peut-être y auroit-il des perſonnes, qui trouveroient trop de ſévérité dans tout ce qu'on vient d'avancer, pleines du préjugé dans lequel on vit, qu'il eſt peu de conſtitutions, peu de profeſſions, quand elles ſont laborieuſes, & peu d'états, qui ne ſoient incommodez conſidérablement du jeûne, &

encore plus du maigre, que l'on conçoit comme la peste de la santé. Mais les saints, qui avoient des corps semblables aux nôtres, & qui n'envisageoient pas d'autres récompenses, en jugeoient autrement. Le jeûne & l'abstinence accommodoient, selon eux, toutes les conditions, tous les *âges*. tous les *sexes*, & tous les *états* de la vie : *Jejunium servat parvulos, sobrium reddit juvenem, venerabilem facit senem. Jejunium fœminis ornatus est congruentissimus; ætate, ac robore vigentibus pro fræno est. Jejunium matrimonii custodia est, virginitatis nutritius* (*a*). Rien d'ailleurs, selon eux, n'étoit si propre pour fortifier la vertu, & pour prévenir le vice, que le jeûne, ou l'observance du Carême (car c'étoit la même chose alors) : ils y trouvoient enfin un frein contre les passions, & un préservatif contre les tentations : *Appropinquante festivitate paschali adest maximum sacratissimumque jejunium, quod observantiam sui universis fidelibus*, sine exceptione, *denuntiat, quia nemo tam sanctus est, ut non sanctior : Nemo tam devotus, ut non debeat esse devotior. Quis enim in hujus vitæ constitutus incerto,*

(*a*) *S. Basil.* orat. 2. de jejunio.

*aut immunis à tentatione, aut liber inveniatur à culpa? &c. Insidiæ sunt in divitiarum amplitudine, insidiæ in paupertatis angustiis, tentat sanitas, tentat infirmitas* (*a*). Mais quand bien même il devroit en coûter quelque chose à la santé, & qu'on s'avanceroit un peu trop en faveur de l'abstinence, on se trouveroit disculpé par cette belle réponse d'un grand Patriarche (*b*), lorsqu'on vouloit l'obliger à rompre l'abstinence : *Si les saints nouveaux*, répondit-il à son médecin, *se dispensent plus facilement que les anciens de l'abstinence de la viande en Carême, j'aime mieux imiter les anciens, parce que, si les martyrs ont gagné le ciel en souffrant la mort, les confesseurs l'ont aussi gagné en se faisant les martyrs de la pénitence.* On ne prétend pourtant rien exagérer, ni proposer un joug insupportable ; & pour prévenir toute crainte, on va, ou chercher des moyens d'adoucir l'abstinence, ou donner des régles pour en dispenser à propos.

(*a*) *S. Leo.* Serm. 11. de quadrages. (*b*) *S. Laurent. Justinien. Thomass.* p. 306.



## CHAPITRE XXXV.

*Des moyens d'adoucir l'abstinence, & de rendre le maigre supportable.*

LEs raisons qu'on apporte pour se dispenser du maigre, sont d'autant moins recevables, qu'il n'est pas impossible de le mettre à la portée même des infirmes.

Les moyens qui peuvent y servir, sont de le mitiger, d'en corriger les mauvaises qualitez, & d'en prévenir les inconvéniens.

On mitige le maigre, en permettant les œufs; on le corrige en le rendant le plus simple, le moins apprêté, & le plus tempéré qu'il est possible. Ce dernier moyen n'est contraire, ni à l'esprit du jeûne, ni à celui de l'abstinence, & il faut s'en contenter autant qu'il est possible. Le premier tient plus de l'indulgence; mais il est excusé, quand la raison de nécessité est bien établie. Il devient même loüable alors, parce qu'à son aide, on peut souvent se passer de faire gras.

L'on convient assez dans le monde,

& on a essayé de le prouver dans ce traité, que les viandes maigres sont la plûpart saines par elles-mêmes, & qu'elles ne sont mal-faisantes, que par accident; mais on les rendra irréprochables, si on peut les préserver de tout ce qui les altére & les gâte.

On s'en prend aux manieres de les apprêter & de les cuire, aux mélanges mal entendus qu'on en fait, & sur tout, au lait, au beurre, &c. qu'on y mêle. On a raison. Mais ces inconvéniens ne sont pas sans remedes. Les voici.

Le moyen le plus efficace pour n'être pas incommodé du maigre, & pour en écarter tous les inconvéniens, est la sobriété: de sorte qu'on pourroit presque répondre de la santé d'une personne sobre, qui entreprend de faire Carême. Un autre moyen, est de ne multiplier points les mets, & de se contenter d'un seul.

Que si pour quelque raison que ce puisse être, on est obligé de manger de plus d'une chose, li faut les allier de maniere, qu'elles servent à se corriger l'une l'autre.

On comprend l'avantage de la sobriété par la force de l'estomac. Quand

celle-ci ſe trouve de beaucoup ſupérieure au volume, & à la réſiſtance des matériaux qu'on lui donne à travailler, le broyement parfait qui s'enſuit, change tellement la qualité de l'aliment, qui vient d'être diſſou, que ce qu'il avoit de mauvais devient imperceptible ou ſupportable, ſur-tout, quand il ſe trouve en petite quantité, comme on le ſuppoſe ici. Tout de même, un aliment ſimple ou unique n'affecte l'eſtomac, que d'une ſeule maniere, à laquelle il ſçait s'accommoder. Différens alimens au contraire, font ſur ce viſcere des impreſſions différentes. L'un *doux & benin* le flatte, l'autre *acre & ſalin* l'agace; l'un hâte la digeſtion, l'autre la retarde. De là mille ſucs indigeſtes & incongrus paſſent dans les vaiſſeaux, où ils iront troubler la circulation. Le remede à ceci ſera de concilier les différentes qualitez des alimens, & de les combiner; de ſorte qu'ils concourent à une entiere & parfaite digeſtion. Cette adreſſe conſiſte le plus ſouvent à aſſocier les alimens cruds avec les cuits, les gras avec les acides, qui les brident & en arrêtent l'effervescence; & c'eſt la raiſon pourquoi les ſalades, s'allient ſi heureuſe-

ment, pour certains eſtomacs, aux mets, préparez avec le beurre. L'art de donner à chaque aliment la ſorte de cuiſſon qui lui convient, & à l'eſtomac, pare encore bien des inconvéniens. Les alimens bouillis incommodent moins que les rôtis, & les uns & les autres moins que ceux qui ſont fris. Voici pourquoi.

La digeſtion eſt une ſorte d'*élixation*. C'eſt donc ſoulager le travail de l'eſtomac, que de lui donner des matieres, que l'eau lui aura amollies & apprêtées. Ce qui eſt rôti a perdu, à la vérité, de cette humidité, qui favoriſe tant la digeſtion; cependant, il eſt préférable à ce qui a paſſé à la poele; parce qu'avec le deſſechement que porte avec ſoi la friture, elle eſt enduite & imbibée d'un beurre *acre & calciné*, très-propre à deſſécher l'eſtomac, à le roidir, à retarder enfin la digeſtion. C'eſt pourquoi les eſtomacs délicats ſentent ſi long-tems le ſéjour des fritures.

Le *lait* & le *beurre* deviennent de grands ſecours en Carême, pour les eſtomacs qui s'en accommodent: quoiqu'il ſoit vrai, qu'il en eſt plus qui en ſont bleſſez, que de ceux qui les

ſupportent aiſément ; mais il y a encore du remede pour ceux-ci. Il conſiſte à ne leur préſenter qu'un beurre bien choiſi, & que le feu n'ait point trop altéré. On veut dire, qu'on doit leur épargner toutes les ſauſſes trop recherchées, les beurres trop cuits, ou paſſez à la poële, réhauſſées ſouvent par l'oignon, & ſemblables aſſaiſonnemens pernicieux. A ces ſortes de perſonnes, on conſeillera des *ſauſſes blanches*, dont elles uſeront ſobrement. Si elles en ſont encore incommodées, on ſubſtituera l'huile au beurre, & on leur conſeillera le poiſſon & les légumes en ſalades, c'eſt-à-dire, à l'huile & au vinaigre ; car on ſçait que pluſieurs ſe mangent ſans inconvénient, avec ces ſortes d'aſſaiſonnemens innocens. Cependant, ſi le beurre eſt encore malfaiſant, avec ces correctifs, on lui ſubſtituera les *court-bouillons* & les poiſſons préparez à la *matelote*, c'eſt-à-dire, qui ſeront rôtis, & qu'on ſervira ſortant de deſſus le gril, & au gros ſel.

Ce détail paroîtra peut-être petit & mépriſable aux eſprits forts, & trop génant pour les perſonnes délicates ; mais il devient néceſſaire, pour mon-

trer, qu'on n'avance rien au hazard, mais après en avoir ſuivi & obſervé l'uſage & le ſuccès. Il eſt d'ailleurs impoſſible de ramener les eſprits prévenus contre l'abſtinence, qu'en détruiſant leurs préjugez, qui roulent tous ſur mille circonſtances, dans leſquelles il faut entrer pour les diſſuader, & les raſſurer contre leurs craintes. Pourquoi d'ailleurs croire mépriſable un détail, qui regarde la ſureté de la vie, & l'obſervance des régles de l'Egliſe. Cette matiére paroît ſi grave au contraire, qu'il ne ſeroit pas indigne d'un bon eſprit, & d'un bon cœur pour ſa religion, d'entreprendre exprès un traité ſur cette matiére. On a donné au public le *Cuiſinier royal*, le *Cuiſinier François*, &c. Il faudroit donner à la religion & à la piété chrétienne le *Cuiſinier catholique*, pour apprendre aux catholiques à faire maigre ſans incommoder leur ſanté. Ce deſſein eſt ſi peu mépriſable, qu'il demanderoit la main d'un bon phyſicien, & d'un habile médecin, parfaitement inſtruits de l'*hygine*, c'eſt-à-dire, de cette partie de médecine, qui traite des alimens.

Pour rendre raiſon à préſent des pré-

cautions, qu'on vient d'insinuer contre les inconvéniens du beurre, on les comprendra en comparant le beurre avec l'action de l'estomac. Il est par lui-même une substance grasse & onctueuse, mais de la nature des *soufres*, qui tiennent *concentré* un acide, que le feu ou la corruption *exalte* ou développe. Imaginez donc un estomac trop actif dans une personne jeune, bilieuse, & pleine d'ardeur, en qui le sang sera vif & huileux lui-même: En ce cas, ce sera comme une pâture qu'on fournira au feu, que de mettre du beurre dans un semblable estomac, sur-tout, si ce beurre est déja tout développé, & tel qu'il devient par l'action du feu, quand on l'y a trop exposé en le faisant roussir ou brûler. De là naîtront ces *chaleurs*, ces *aigreurs*, ces *feux*, ces *indigestions*, dont on se plaint si ordinairement en Carême. Mais on comprend par ce qu'on vient de dire, de quelle utilité peuvent être la *salade*; & la préférence qu'on doit donner à l'*huile*, se fait sentir.

L'*huile* est une substance douce, grasse & onctueuse, à la vérité, mais dont le *soufre* ne donne presque rien à craindre, quand il n'a point passé

par le feu. Sortie qu'elle eſt des fruits, elle eſt moins ſuſceptible d'inflammation ou d'*exaltation*, que le beurre qui vient des animaux. En effet, les ſucs qui ſe préparent dans les *végetanx*, ont quelque choſe de moins vif & de moins affiné, que ceux qui ſe travaillent dans les corps des *animaux*. Les *ſoufres*, ſurtout, qui en viennent, ont généralement parlant, moins de volatil; & c'eſt ce qui fait le mérite de l'huile, & ce qui la rend ſouvent préférable au beurre.

Il en eſt de même du lait, quand il ſe trouve dans des eſtomacs, tels qu'on vient de le dire. C'eſt une ſubſtance légere, aiſée à ſe laiſſer corrompre, qui ſe fermente dans un lieu chaud, & qui s'y tourne. Ainſi, le trop d'activité d'une part dans un eſtomac trop actif, & d'une autre, le trop d'ardeur dans le ſang, *volatiliſent* le lait, & en font un ſuc bouillant & fiévreux, qui porte le trouble d'abord dans les premieres voyes, puis dans les vaiſſeaux; c'eſt pourquoi le lait échauffe & gonfle dans ces occaſions, il cauſe des vents, donne de la ſoif, de la ſéchereſſe, & ôte le ſommeil.

C'eſt que la digeſtion, qui fait la

bonne ſanté, doit être une action ſucceſſive, qui commence dans l'eſtomac, & s'acheve dans l'habitude du corps. C'eſt un affinage qui ſe fait dans les ſucs, leſquels ſe volatiliſent (ſi l'on veut) par ce moyen; mais qui eſt fort différent de celui qu'employent les chymiſtes, pour tirer leurs *eſprits volatils*; car les alimens ne ſe gâtent jamais plus dans l'eſtomac, que quand ils s'y *exaltent* trop promtement, ou qu'ils s'y *volatiliſent* d'abord. C'eſt commencer par où il faloit finir; car le terme de cette opération, ne doit ſe trouver que dans l'habitude du corps, lorſque les ſucs, après s'être broyez de partie en partie, & de place en place, ſe trouvent enfin atténuez au point qu'ils puiſſent entierement s'échaper, ſans laiſſer ni *reſidu*, ni *tête morte*, par l'inſenſible tranſpiration. C'eſt donc avancer ſouvent la digeſtion, que de la retarder, lors, par exemple, qu'un eſtomac trop empreſſé eſt en danger de développer trop tôt, & avant terme, un ſuc qui ne ſe doit trouver parfaitement affiné, que dans les vaiſſeaux capillaires; ou lorſqu'un aliment trop fin, ou trop délicat, va trop tôt ſe développer: C'eſt pour cette raiſon, qu'un aliment froid

préserve de corruption un aliment trop chaud, qu'on lui associe, & qu'un verre d'eau (*a*) peut prévenir ou guérir les indigestions.

(*a*) Post prandium digestionem, & nimiam fermentationem, atque flatulentiam ventriculi reprimit aquæ potatio. *Fluyerus*, de balneis. p. 249.

## CHAPITRE XXXVI.

### *Des moyens de* mitiger le Carême, *ou raisons d'accorder l'usage des* œufs.

LA coûtume établie aujourd'hui d'user de *lait*, de *beurre*, & de *fromage*, est une mitigation du Carême, qui étoit inconnue aux premiers chrétiens, parce qu'ils se privoient dans ce saint temps, de tout ce qui venoit des animaux (*a*). Cette exactitude subsistoit encore dans le *huitiéme siécle* (*b*), où on ne s'accordoit l'usage du lait, &c. qu'après en avoir demandé permission. Ces dispenses se demandoient à *Rome*, & on en trouve des exemples jusqu'en 1475. (*c*). Quoi qu'elles soient passées plus

(*a*) *Thomass.* p. 280. (*b*) *Thomass.* p. 266. (*c*) *Id.* p. 279.

tard en France, & dans les pays voisins, puisqu'en 1503. un Evêque de Paris recommandoit aux fidéles de s'abstenir de laitage *(a)*, & qu'en 1609. & 1610. on défendoit encore les laitages à Malines & à Anvers (*b*). D'ailleurs, ces dispenses ne se donnant d'abord que pour un tems, on a eu soin de les prolonger, ou de les renouveller; & c'est de là qu'est enfin venu l'usage d'user communément de laitage, sans autre formalité, que d'aller en *procession* à l'Eglise métropolitaine le dimanche de la *quinquagésime*.

Restent les *œufs*, dont on ne mange point encore sans dispense; & c'est principalement de cette sorte de mitigation, que nous avons à parler ici.

L'avantage de la permission de manger des œufs, ne consiste pas seulement en ce qu'on peut s'accorder des repas d'œufs, mais en ce qu'on corrige & qu'on adoucit le maigre en mille manieres, par le mélange des œufs dans les soupes, ou autres légumes. Il est des estomacs, par exemple, que le volume, ou la quantité qu'on prend ordinairement de légume ou de poisson,

(*a*) *Ibid.* (*b*) *Id.* p. 280.

ſurcharge, & qu'un repas d'œufs accommode. Il en eſt d'autres que les ſoupes aux herbes rebuttent, & qui s'en accommodent au contraire à l'aide de quelques jaunes d'œufs qu'on y délaye. On trouve encore des perſonnes, qui ont beſoin de viandes plus ſucculentes, que celles de Carême ; à ceux-là, les œufs deviennent néceſſaires. D'autres enfin, ont un ſang groſſier, peſant & mélancolique, qui ſeroient obligez de manger de la viande, ſi on n'avoit ce ſecours à leur accorder.

On voit en tous ces cas les raiſons de diſpenſe, auſſi en faut-il pour les obtenir ; car de croire que ce ſoit peu, que de ſe permettre les œufs, comme le penſe le commun du monde, & Meſſieurs les Directeurs eux-mêmes, qui les permettent ſouvent un peu légerement, c'eſt s'abuſer ſoi-même & les autres. Les œufs donnent une nourriture très-abondante & très-ſucculente, & fort reſſemblante à celle de la viande. Cela eſt ſi vrai, que les prêtres d'*Egypte* (*a*), qui s'obligeoient à ne jamais manger de viande, s'interdiſoient l'uſage des œufs & du lait, parce

(*a*) *Polidor. Vergil.* p. 189.

que l'œuf, disoient-ils, est une chair liquide (*a*), & le lait un sang blanc. Il y a en effet apparence, que l'antiquité avoit bonne opinion de l'œuf, puisqu'elle concevoit en lui comme l'abrégé de tout le monde, dont il représentoit le globe par sa figure, & les élémens dans les différentes substances qui y sont renfermées. C'étoit du moins selon eux, une substance très spiritueuse (*b*), & sa partie jaune sur-tout, leur paroissoit un feu concentré (*c*). Un mets pareil ne peut certainement passer pour indifférent, ou pour un aliment méprisable.

Son crime au contraire pourroit être d'avoir quelque chose de trop bon, & par là, peu conforme à la nature, & à l'intention du Carême : Car aucune nourriture, suivant la pensée d'un sçavant Auteur (*d*), n'est ni plus abondante (*e*), ni plus légere, que celle de l'œuf. C'est l'ébauche du sang, ou un sang à demi fait, puisqu'il se change si facilement en sa nature, qu'il en prend aisément les qualitez, & qu'il passe presque tout entier, & tout d'un coup dans

(*a*) Vim carnis retinet. *Rhæsis* (*b*) Ovum ab ἄω spiro. (*c*) Vid. *Alex. Aphrod.* prol. *Aristot.* de gener animal. l. 3. c. 2. (*d*) *Plin.* (*e*) *Galien*, meth.

la ſorte de ſang la plus pure & la plus parfaite (*a*), c'eſt-à-dire, en ſang artériel. Sa perfection paroît encore, en ce qu'il paſſe dans les veines, ſans laiſſer ni craſſe, ni ſuperflu (*b*). Car tout en eſt bon, & rien ne s'en perd. Mais tant de perfections expoſent cette nourriture à de fâcheux inconvéniens, pour les perſonnes ſages; car elle remue & agite les eſprits, & rappelle ou produit des idées (*c*) capables de ſalir l'imagination. Les anciens (*d*) reconnoiſſoient ce pouvoir dans les œufs, & un ſçavant Médecin de ces derniers tems en avertit les perſonnes de piété. Enfin, ce qu'*Hippocrate* a obſervé, augmente ou confirme ce ſoupçon: Ce ſçavant maître en médecine, dit que les œufs ont quelque choſe de vigoureux (*e*) de ſucculent & de flatteux; c'eſt ce que les modernes appelleroient, *bouillant & fermentatif*. Mais tant de bien & de mal dans cet aliment, doit faire comprendre que ce n'eſt pas une petite grace à accorder, que celle de manger des œufs. Ils ſont inutiles pour tous ceux qui

(*a*) Sanguinem clarum, purum, *Avicenna.* (*b*) *Avi enna.* (*c*) Venerem ſtimulant, *Rhoſis*.... (*d*) *Avicenne*, *Athénée* (*e*) Habent validum quid, nutriens & inflans. l. 1. de vict. rat.

n'en uſeroient que pour la ſenſualité, ou du moins ſans en avoir des raiſons bien prouvées ; comme encore pour les perſonnes qui feroient un maigre trop délicat ou trop ſucculent, qui ſont dans l'uſage des liqueurs & des bons morceaux. Mais ils deviennent néceſſaires aux tempéramens ruinez, aux infirmes, aux pauvres, aux perſonnes mal-ſaines, qui vivent dans la pénitence, & dans la privation de tout ce qui eſt délicat ou délicieux ; car ils ſe trouvent à couvert des allarmes, que doivent ſe faire ſur les œufs, tous ceux qui font bonne chere, & qui ne ſongent jamais à réprimer, ou à prévenir les paſſions.

Cependant, pour raſſurer ceux qui craindroient d'intéreſſer leur vertu par cette diſpenſe, qu'on jugeroit leur être néceſſaire, on doit les avertir que l'uſage des œufs devient moins dangereux, avec les légumes & le poiſſon ſimplement apprêté, & par l'uſage des boiſſons ſimples : C'eſt pourquoi, on recommande de boire avant & après un œuf. Et c'eſt ici le cas, dont on vient de parler, où il eſt de l'adreſſe d'un Médecin habile, de retarder la digeſtion ; car un œuf eſt une *quinteſ-*

*cence* naturelle, un *ſoufre*, un *volatil*, une *amorce* prête à s'allumer. Le développement donc s'en fera d'abord, & trop promtement dans l'eſtomac, qui ſe trouvera fatigué de gonflement, de tenſion & de plénitude : Il s'en formera enfin un ſuc moins laiteux, que vineux, propre du moins à porter le trouble dans toute l'œconomie du corps, par les feux, les étourdiſſemens, les ſaignemens de nez, les maux de tête, les laſſitudes qu'il fera ſentir, parce qu'il mettra tout le ſang en mouvement & en *effervescence*. Le remede naturel à tant de maux, c'eſt de fixer en partie le volatil de cet aliment, de lui fournir un véhicule, qui l'affoibliſſe & qui le porte tranquillement dans le ſang, & c'eſt ce que fait la boiſſon.

Un autre moyen pour prévenir les inconvéniens, auſquels expoſe l'uſage des œufs, c'eſt de les joindre à des alimens moins légers, plus groſſiers, & moins propres à ſe fermenter ; & c'eſt l'avantage qu'on tire des alimens maigres : Ce ſeront des pois, des féves, des légumes, ou des poiſſons les moins exquis ; ce ſera la boiſſon d'eau, ou de vin bien trempé : & par ces moyens, l'efferveſcence, qu'on avoit à craindre

de la part des œufs, ſe trouve bridée ; ce que les alimens maigres avoient de trop groſſier, eſt mieux préparé. Il en naîtra donc un ſuc léger & tempéré, propre à faire un ſang doux, tranquille, & à conſerver la ſanté.

---

## CHAPITRE XXXVII.

### *Des* cas *où il faut donner des diſpenſes.* Régles *qu'il faut ſuivre, ou* précautions *qu'il faut y apporter.*

TOUT ce qu'on a dit juſqu'ici, n'eſt point a deſſein de blâmer les diſpenſes, comme faiſoient les orientaux qui pouſſoient loin la ſévérité là-deſſus (*a*). Car dût-il en coûter la vie, ils n'accordoient jamais en Carême la permiſſion de manger de la viande (*b*) ; & les Chartreux en Occident ſont conſtamment demeurez dans cette pratique. On a eſſayé de les en détourner, comme ſi c'étoit une faute, que de s'oublier, & de négliger la vie juſq'à ce point ; mais les *canoniſtes* les ont

(*a*) *Thomaſſ.* p. 296. 303. (*b*) *Baillet*, p. 186

autoriſez (*a*), de grands théologiens (*b*) ont pris leur défenſe, de ſçavans Médecins (*c*) les ont diſculpez, & les Papes (*d*) les ont approuvez. On ſçai (*e*) encore que les ſolitaires, & des perſonnes livrées à leur zele & à l'amour de la pénitence, ont crû pouvoir s'abandonner à cette rigoureuſe conduite. Mais outre que cette conduite a varié, même parmi les ſolitaires, comme on le vit dans la perſonne du grand *Macédonius* (*f*), qui préféra de ſe ſervir de diſpenſe, & y obligea ſa mere; on ne doit point faire une régle, ou une obligation générale du courage d'autrui, ni des devoirs des actions héroïques de quelques particuliers. Comme donc il eſt des maximes ſingulières pour les grandes ames, en qui on doit les reſpecter, il eſt des devoirs des régles communes, auſquelles on doit ſe tenir pour le commun des fidéles, & ce ſont celles, dont nous nous occupons ici.

Ces régles doivent ſe prendre dans celles de l'Egliſe, pour éviter toute mépriſe dans une affaire de cette con-

(*a*) *Thomaſſ.* p. 305. (*b*) *Gerſon a fait leur apologie.* (*c*) *Arnaldus*, *VVillanovan.* (*d*) *Innocent III.* (*e*) *Thomaſſin*, p. 94. (*f*) *Id* p. 91

ſéquence.

séquence. Or on les trouve renfermées pour la plûpart dans ce Canon du huitiéme Concile de Tolede : *Quisquis diebus quadragesimæ sine inevitabili necessitate, atque fragilitate, aut etiam impossibilitate ætatis esum carnium præsumpserit attentare, reus erit resurrectionis dominicæ .... illi verò quos ætas incurvat, aut languor extenuat, aut necessitas arctat, prohibita violare non præsumant, antequam à sacerdote permissum percipiant.*

Trois (*a*) choses donc autorisent principalement les dispenses pour le maigre, l'*âge*, la *maladie*, le *travail* ou la *pauvreté*.

La raison prise uniquement de l'*âge*, est insuffisante, si la foiblesse ou la caducité ne s'y trouve jointe, ou un danger éminent. Nous l'avons vû dans la personne de l'Empereur *Andronic*, & dans celle du Patriarche saint *Laurent Justinien*; car ni l'un ni l'autre, dans un âge très-avancé, ne purent se résoudre à prendre des dispenses. Mais l'histoire suivante, qui approche davantage de notre tems, en est une preuve plus sensible. Cette histoire (*b*) est du Cardinal X*iménés*, Archevêque

L'AGE.

(*a*) *Thomass.* p. 353. (*b*) *Id.* p. 359.

de Tolede. Il étoit dans les plus hauts emplois, & plus que Septuagénaire; il avoit toujours obſervé les auſtérités des jeûnes de l'Egliſe & de ſon Ordre, qui étoit celui de ſaint *François*, ſujet d'ailleurs toute ſa vie à de grandes infirmités. Tant de raiſons de diſpenſes ne lui en firent point demander, & il falut que le Pape *Leon X.* (*a*) ſe ſervît de ſon autorité, pour l'obliger à s'y ſoûmettre. Ce n'eſt donc qu'à l'infirmité, ou à la décadence de l'âge, qu'on doit des diſpenſes; c'eſt pourquoi les Caſuiſtes, qui n'ont pas craint de fixer l'âge des enfans pour le jeûne, ſe ſont bien gardés de décider ſur l'année, à laquelle on devroit attacher la permiſſion aux vieillards de faire gras. Au contraire, l'un (*b*) des plus conſidérables d'entr'eux, ne ſentant nulle difficulté à jeûner à l'âge de 90. ans, n'a pû s'empêcher de regarder comme téméraires, les déciſions de ceux qui prétendoient en terminer l'obligation à l'âge de 60.

LES ENFANS.

Il faut dire la même choſe des *Enfans*, quand ils ont paſſé la premiere jeuneſſe. S'ils ſont ſains, vigoureux,

(*a*) *En* 1517. (*b*) *Navarre, dans M. Baillet*, p. 196.

& ſur-tout ſi leurs parens peuvent leur accorder une nourriture raiſonnable, il n'eſt preſque pas d'âge où on ne puiſſe les laiſſer faire maigre : auſſi eſt-on ordinairement moins inquiet à ce ſujet pour eux ; mais s'ils ſont infirmes, mal-aiſés à nourrir, à qui tout ce qui eſt beurre, lait, &c. fait mal, on leur accordera la permiſſion de manger des œufs, ou de faire gras ; & pour lors c'eſt à l'infirmité plus qu'à l'âge, qu'on accorde la diſpenſe. A ce ſujet, il eſt bon d'avertir qu'on trouvera bien plus de ſûreté à donner des œufs aux enfans, qu'aux vieillards. En ceux-ci le ſang dépouillé de ſéve, & devenu ſec & ſalin, s'accommode mal de ſucs auſſi vifs, auſſi développés, & auſſi deſſéchans, que ceux que fourniſſent les œufs. Les vieillards d'ailleurs ſujets autant qu'ils ſont aux inſomnies, ſe rrouvent trop réveillés dans l'uſage de cette nourriture. Le ang au contraire des enfans plein d'une ſéve nouvelle, & de ſucs moûs & récens, empâte & tempére le volatil qui abonde dans les œufs ; il le fixe & le bride, & par-là, ſe l'aſſocie utilement.

On demande, à quelles infirmités

de la vieilleſſe on doit accorder le gras. La réponſe eſt plus facile qu'on ne penſe. Ce ſera à toutes celles qui obligent les vieillards dans les autres tems, que celui de Carême, à faire gras, par l'expérience qu'ils auront faite, que les viandes maigres augmentent certainement leurs infirmités habituelles. Il faut donc qu'ils ayent obſervé ce ſurcroît d'incommodité, faute de quoi, ils ne ſont pas plus diſpenſables en Carême, qu'en tout autre tems.

Il ne faut donc pas croire, qu'un vieillard (& on peut en dire autant de tout autre âge) ſoit diſpenſé de droit, parce qu'il a telle ou telle infirmité; il ne l'acquiert qu'en tant que le maigre a coutume de lui faire un mal manifeſte.

Mais il faut en général remarquer ici deux choſes. 1°. Il ne paroît pas néceſſaire d'accorder des diſpenſes toutes les fois que le maigre incommode; la permiſſion ne doit avoir lieu, que quand la perſonne qui demande diſpenſe, ſe trouve incommodée, après avoir eſſayé d'un régime en maigre convenable à ſon infirmité. Car on convient, qu'il eſt peu de gens infirmes,

qui puiſſent, ſans riſquer beaucoup, faire maigre de la maniere dont on le pratique ordinairement, parce que tout y eſt aſſaiſonné, ſalé & épicé ſans meſure. Mais on a donné des manieres de faire un maigre innocent, & ſouvent même utile aux infirmes. Que ſi après avoir fait cet eſſai, l'infirmité augmente conſidérablement, il y aura néceſſité de donner diſpenſe.

2°. Il faut remarquer qu'il n'eſt pas conſtant que le gras ſoit un remede général à toute infirmité, puiſqu'on en ſçait qu'on ne ſoulage, qu'en ôtant au malade la viande, & tout ce qui en vient. Il eſt auſſi peu certain qu'il y ait une ſorte de maladie, qui devienne mortelle, ou incurable par la privation de la viande. Ceci paroît même prouvé, par l'exemple journalier des Chartreux, & d'autres ſaints Religieux qui n'uſent jamais de viande, & qui cependant guériſſent de toutes les maladies, dont on guérit dans le monde. Il eſt donc bien à craindre, qu'on n'accorde ſouvent des diſpenſes inutiles & mal fondées.

La ſeconde raiſon de diſpenſe, ſe prend de l'infirmité; mais elle doit être

*certaine* (*a*), *memaçante* (*b*), *actuelle* (*c*), & de la nature de celles que le maigre incommode, quelque ménagement qu'on y apporte, & quelque précaution qu'on y prenne.

La certitude doit exclure tous les faux prétextes, la condition de menaçante toutes les incommodités legeres; celle d'*actuelle*, doit dissiper toutes les craintes que l'on se fait des suites, ou des effets du Carême, s'ils ne sont bien prouvés: car il n'est pas croyable combien l'approche du Carême fait de délicats, parmi ceux-là mêmes qu'aucun excès ne blesse, & qu'aucun plaisir n'incommode pendant le reste de l'année: mais les accommodemens, ou la mitigation qu'on a apportée, guériront ou préviendront la plûpart de ces maux, & finiront souvent des infirmités invétérées, pour peu qu'on veuille s'y assujettir. Si l'on vouloit donc suivre l'exacte vérité, ce ne seroit peut-être, qu'à des infirmités graves, qu'il faudroit donner des dispenses, ou pour de vraies maladies qui attachent le malade au lit (*d*), & qui sont ac-

(*a*) *Loyens.* des dispens. p. 52. (*b*) *Pasmans.* de jejun. thes. XIII. (*c*) *Traité de l'hemin.* p. 209. (*d*) *Pasmans.* thes. XIII.

compagnées de fiévres ; & c'eſt la raiſon déciſive ſur laquelle on accorde de rompre la régle dans les maiſons Religieuſes, ou Réguliéres. Il eſt vrai, qu'on a eu des indulgences dans l'Egliſe pour d'autres infirmités legeres, comme pour des maux d'eſtomac, des chaleurs d'entrailles, &c. mais ces diſpenſes s'accordoient dans un tems où le jeûne & l'abſtinence étoient plus ſéveres qu'aujourd'hui. En tout cas, il ſeroit mal-aiſé de trouver des exemples de diſpenſe de l'abſtinence, pour d'auſſi petites infirmités. Ces diſpenſes n'alloient pas juſques-là *(a)*, mais ſeulement à avancer à midi *(b)* l'unique repas qui ſe prenoit le ſoir, quelquefois à accorder la collation *(c)* du ſoir, ſouvent à permettre un peu de vin *(d)*, ou de poiſſon *(e)*. Voilà les matieres des diſpenſes d'autrefois, pour de grands Princes, qui ne s'en ſervoient même, qu'avec meſure. C'eſt pourquoi il paroît, qu'il ſeroit de l'ordre, & de la raiſon, de ne laiſſer rompre

(a) *Baillet*, p. 130. &c. *Thomaſſ.* part. II. c. VI. XIII. (b) *Baillet*, p. 185. (c) *Id.* 148. (d) *Id* 122. (e) *Comme il eſt rapporté de l'Empereur Andronic l'ancien*, *Thomaſſin*, p. 281. 345. *& de ſaint Louis, qui n'uſoit de poiſſon, que par la permiſſion de ſon Confeſſeur. Ducheſne*, tom. 5.

l'abſtinence, qu'à ceux qui ſont vraiment malades, puiſque l'Egliſe a principalement décidé en leur faveur (*a*). Mais il n'eſt moyen qu'on ne dût employer, pour la faire garder dans la plûpart des infirmités, qui ſont ſouvent plus incommodes, que dangereuſes. On ne devroit donc les accorder, que pour des infirmités conſidérables, & par la raiſon du plus grand bien. Si au moyen d'une diſpenſe, on prévoit, par exemple, qu'on épargnera du tems à une perſonne infirme, qui en guérira plus ſûrement, & plûtôt ; s'il s'agit de raffermir une ſanté affoiblie ou chancelante, en des perſonnes dégoûtées, ou qui ont averſion ou antipathie pour le maigre : ſi on a affaire à un eſtomac, qui ne peut recevoir utilement, que peu de choſes à la fois, ce ſeront des raiſons de diſpenſe ; en un mot, la diſpenſe ne doit aller qu'à aſſurer la ſanté & la vie. Quand donc la ſanté riſque de ſe miner par l'uſage du maigre, ou que la vie ſeroit en danger, la diſpenſe eſt néceſſaire ; mais elle ne doit jamais autoriſer la ſenſualité, la lâcheté, les fantaiſies, ou les préjugés, qui ſont

(*a*) Concil. 8. Tolet.

infinis, & trop écoutés sur cette matiere. Ainsi, afin de s'y méprendre le moins qu'il sera possible, il sera bon de s'assurer de la sincérité, de la bonne foi, de la vertu même de ceux qui sollicitent une dispense; car avec de telles précautions, on ne peut presque être trompé. Il faut au contraire se défier de la plûpart de ceux qui ne sont touchés que de leur santé, & de leur plaisir, qui sont toujours dans la bonne chere & dans l'abondance : car de grandes infirmités, comme la goutte, la gravelle, &c. se trouveroient souvent soulagées dans ces personnes, par un jeûne rigoureux, & par une exacte abstinence.

LES FEMMES GROSSES. LES NOURRICES.

On est assez dans l'usage (a) de dispenser du maigre les *Femmes grosses*, & quelques-uns ne craignent pas d'autoriser aussi les *Nourrices* à faire gras. Mais pour cela, il faudroit qu'il fût bien prouvé, qu'un enfant né, ou à naître, ne puisse sûrement s'accommoder, que d'un lait formé du suc des animaux; il faudroit encore faire voir, que les nourrices ont un lait plus abondant & plus sain, quand elles mangent de la viande. Mais qui le croira? Puis-

(a) *Viring.* de jejun. p. 150.

que ce n'eſt point des animaux, mais des légumes qu'on tire les ſecours, ou les remedes qu'on croît propres pour corriger, ou augmenter le lait; puiſque le lait dont on fait la bouillie aux enfans, eſt le produit du ſuc des herbes, dont on nourrit les vaches & les chévres; puiſqu'enfin, dans la miſérable coutume où l'on eſt, de mettre ſes enfans en nourrice, on ne commet à cette fonction, que de pauvres femmes ou des païſannes, toutes perſonnes qui uſent peu ou point de viande, ou qui vivent principalement de légumes, de fruits, &c.

Rien n'empêche donc qu'on ne laiſſe les *nourrices* dans l'uſage du maigre, avec les précautions néceſſaires. Ce ſentiment paroît avoir été celui de l'antiquité, puiſqu'il paroît qu'on ſe contentoit autrefois d'accorder aux *accouchées* la diſpenſe du jeûne (*a*). Les *nourrices* ont certainement moins de raiſons de diſpenſe, que les *accouchées*; & puiſque l'antiquité ne fait nulle mention d'elles, c'eſt qu'elles doivent demeurer dans l'obligation générale de

(*a*) *Thomaſſ.* p. 344. debet quæ perperit, in jejunio paſchæ uti vino & cibo. *Ibid.*

faire maigre en Carême (*a*). En effet, les Caſuiſtes modernes (*b*) ſont fort réſervés à les diſpenſer, & ne veulent le faire que pour le jeûne, encore ordonnent-ils, que ce ſoit pour un beſoin bien conſtant (*c*). On ſe hazarde d'autant plus hardiment à décider ſur le peu de néceſſité de diſpenſer les nourrices, qu'on ne prétend, dit-on, les diſpenſer, qu'à cauſe des raiſons que les Médecins (*d*) apportent en leur faveur : mais on doute, que la phyſique moderne juſtifie ces raiſons, & que l'uſage les confirme. Ce ne ſera donc qu'à leurs infirmités, ou à leur pauvreté qu'on devra cette indulgence.

Pour les *Accouchées*, elles ſont ſi ſuſceptibles de tous maux, & ſont ſi ſenſibles à tout ce qui leur arrive d'extraordinaire, qu'il eſt plus ſûr de les laiſſer faire gras, pour ne les pas expoſer aux inconvéniens de la fiévre, qui les menace toujours, parce que la moindre faute dans le régime l'attire, & la fait venir dans le tems des couches. ACCOUCHE'ES.

La troiſiéme raiſon de diſpenſe, eſt

(*a*) *Baillet*, p. 188. (*b*) *Paſmanſ.* theſ. XIII. (*c*) Ob impotentiam non fictam. *Ib.* (*d*) *Zacchar.* quæſt. 3. nomb. 12. quæſt. 5. nomb. 26.

CONDITIONS. celle de l'*état*, & de la *condition* des personns, de leur *pauvreté*, de leur vie laborieuse, ou appliquée aux travaux d'esprit.

On prétend donc dispenser de l'abstinence les *pauvres*, les *ouvriers*, les gens d'*étude*. On y ajoûte même les *voyageurs* (*a*) ; car il ne faut presque plus que des prétextes, pour mériter des dispenses. Il est vrai qu'on les accorde bien plus volontiers pour le jeûne, que pour l'abstinence ; mais celles-ci, sut-tout, sont mal-fondées : voici pourquoi.

VOYAGEURS. La nécessité (*b*) seule dispense surement dans ces cas, par exemple, lors qu'un *Voyageur* ne trouve que de la viande dans le païs où il est, ou lors qu'un pauvre ne trouve ni poisson, ni légume, mais seulement des restes de viande (*c*). Hors ces cas, un pauvre trouvera autant de ressource dans le maigre, que dans le gras, & les voyageurs trouveront au-delà du nécessaire ; c'est pourquoi on n'accordoit aux pauvres, du tems de S. *Ambroise* (*d*), que la permission de souper à midi :

(*a*) *Vering*. de jejun. p. 158. *Pasmans*. thes. XIII. (*b*) *Pasmans*. thes. XIII. (*c*) Quos necessitas arctat. (*d*) Serm. 33.

& pour ce qui eſt des voyageurs, on lit dans la vie de ſaint *Hilarion*, que ce Saint ayant un long voyage à faire, il le fit accompagné de quarante Religieux, qui marcherent à pied, & jeûnant, c'eſt-à-dire, ne mangeant qu'au ſoir. On dira, peut-être, que c'étoient des Moines; mais ſi des corps exténués ſont capables de cette fatigue, que ne peut-on point exiger de gens frais, pleins de ſanté, & qui voyagent commodément, ſûrs de ne manquer de rien ſur la route.

Les diſpenſes qu'on trouve en faveur des *Ouvriers*, de gens d'*étude*, &c. ne regardent la plûpart que le jeûne; mais ſi l'on étoit ſi difficile à les exemter du jeûne, comme on le fera voir en ſon lieu, il doit être encore moins ordinaire de les diſpenſer de l'abſtinence, tant qu'ils ſont ſains & vigoureux.

De tout ce qu'on vient de dire, il faut conclure, que les diſpenſes ne peuvent s'accorder, qu'à la foibleſſe, ou à l'infirmité; car on ſera obligé à l'abſtinence, dans quelque condition que ce ſoit, & pour quelque raiſon que ce puiſſe être, ſi la ſanté & les forces le permettent. Mais comme on

croit avoir montré, qu'en beaucoup d'occasions on peut accommoder l'abstinence, avec une santé délicate & de médiocres forces, on comprend qu'il sera plus aisé, ou plus sûr qu'on ne croit, de se passer de dispense.

On trouve dans ce principe la réponse à la demande qu'on fait, si l'on doit obliger à l'abstinence ou au maigre, les personnes qui prennent du *lait* des *eaux*, ou les *bains*. On sçait la coutume où l'on est vulgairement; car tous presque se croyent dispensés de droit en tous ces cas, peu s'en font des sujets de scrupule.

On ne prétend pas aussi témérairement troubler personne dans cette possession, on demande seulement un peu d'attention sur cet usage, où l'on est entré sans lumiere & sans examen: content qu'on s'y tienne, si l'on trouve fausses, ou déraisonnables, les réflexions qu'on va proposer.

1°. Les jours maigres, qui se rencontrent pendant l'usage du *lait*, des *bains* & des *eaux*, sont en petit nombre; deux jours par semaine, c'est environ le quart: sain & heureux l'homme, qui n'employeroit au desavantage de la santé, que le quart de sa vie,

Car le maigre ſeroit-il aſſez mal-faiſant, & cet eſpace de tems aſſez conſidérable, pour donner tant d'appréhenſion ?

2°. Ces remedes s'employent ordinairement pour achever de vaincre des maux déja domtés, ſouvent par pure précaution, pour traiter des infirmités, qui ne furent, & qui peut-être ne ſeront jamais. Mais alors la ſanté eſt plus menacée qu'affoiblie, ou plus affoiblie qu'alterée. Or doit-on les mêmes égards pour des maux paſſés ou à venir, que pour des maladies *actuelles* & préſentes ?

3°. Tous ces maux ſont-ils de nature à s'accroître par l'uſage du maigre ? Les *bains*, le *lait*, ſont-ils enfin ſi contraires à tout ce qui n'eſt point viande ? Ne s'accommodent-ils que du gras ? Si ces maux ſont tels, qu'ils ne puiſſent s'accommoder d'aucune ſorte de maigre, la diſpenſe trouvera lieu ; mais elle ſera ſouvent de ſurérogation, s'il eſt prouvé, que les alimens maigres ſont moins contraires qu'on ne penſe, aux *bains*, au *lait* & aux *eaux*.

On prie d'abord de ſe déprendre des préjugés, qu'on s'eſt fait contre le maigre, après quoi, on ne deſeſpere

pas de ramener les eſprits des abus qui ſe commettent tous les jours à ce ſujet.

Les bains ſont employés d'une part pour amollir la peau, pour l'aſſouplir, pour la rendre *tranſpirale* ; & d'autre part, pour détremper les humeurs, pour les pénétrer, pour les rendre coulantes, & propres à reprendre le fil de la circulation. Ajoûtez, qu'on baigne ordinairement pour d'anciens maux, pour de longues maladies, qui ſuppoſent d'anciennes coagulations à diſſoudre, de vieilles digues à rompre, des obſtructions à détruire, ou des deſſéchemens à rétablir. L'eau chaude en tous ces cas employée extérieurement, eſt un *bain-marie*, dans lequel on met le ſang & les viſceres en digeſtion pour ſe laiſſer pénétrer inſenſiblement, & pour reprendre leur ſoupleſſe naturelle. Mais les alimens maigres ſont autant propres que les gras, pour favoriſer tant de bonnes intentions ; aucuns ne ſont plus propres à ſe digérer facilement, & à ſe diſtribuer ſans trouble ; aucuns ne ſont plus tranſpirables : car, comme on l'a fait voir, ils ſont plus aiſés à ſe broyer, que les chairs des animaux. Leurs dangers viennent

de leurs aſſaiſonnemens ; mais on a donné des régles pour les prévenir. Enfin, ils deviennent ſûrs, étant pris ſobrement : or rien n'aſſure ſi parfaitement le bon ſuccès des bains, que la ſobriété ; c'eſt pourquoi on ordonne de les prendre à jeun, ou loin des repas. Peut-être donc ne ſeroit-il pas impoſſible, en beaucoup d'occaſions, d'accommoder le maigre avec les bains.

Il n'eſt pas plus dangereux de l'accorder avec le lait ; les peuples qui s'en accommodent le mieux, ſont ceux qui mangent peu de viande, & il ne réuſſit dans la cure des maux deſeſpérés, pour leſquels on l'employe, qu'en défendant aux malades l'uſage de toute autre nourriture, ou ne leur accordant que celui de quelques fruits. Il y a donc une convenance naturelle entre le lait & le maigre ; l'uſage l'a fait ſentir, & la raiſon le découvre.

Le lait eſt une nourriture tendre & délicate, que tout altére ; c'eſt comme un aliment jaloux, que tout bleſſe, ou que tout indiſpoſe. Il ne s'aſſocie bien, qu'à des ſubſtances douces, tendres, ſimples, & de même qualité que lui.

Les chairs des animaux ne ſont pas de cette nature ; elles ſont coriaſſes, mal-aiſées à broyer ; elles ont trop de goût, & par conſéquent trop de ſels, trop de ſoufres, trop de choſes qui les compoſent ; elles ſont enfin ſanguines, trop affinées par conſéquent, & différentes du lait qui les a formées, & trop éloignées de ſa qualité On trouve le contraire dans les alimens maigres. Si ce ſont des poiſſons & des fruits, ils ſont pleins d'un ſuc doux, aqueux & fluide, qui ſe laiſſe briſer ſans réſiſtance, & qui s'allie avec le ſang, ſans fermentation & ſans trouble. Ils lui prêtent d'ailleurs un véhicule abondant qui prévient en lui les *coagulations*, les *concrétions* & l'*épaiſſiſſement* qui le ralentiroit, d'où naiſſent les maladies. Si ce ſont des légumes & des grains, ou ils ſont de même condition que les fruits, ou ils ſont tout laiteux ; ceux-ci ſur-tout, on veut dire les grains, ſont des ſubſtances farineuſes, qui ſe briſent aiſément ; ce ſont des corps naturellement laiteux, qui n'ont beſoin que d'être broïés & détrempés, pour faire des laits. Ainſi, avec un peu moins de prévention, & un peu plus de bonne volonté, on

pourroit ſouvent allier le maigre avec le lait.

L'on ſe récriera davantage ſur le maigre pendant l'uſage des eaux ; mais ce qu'on dit à l'encontre eſt-il bien fondé ? Il faut en juger par les intentions qu'on a, en prenant des eaux, & par les effets du maigre, par rapport à ces intentions.

Les eaux en général ſont de deux ſortes, de froides & de chaudes. On ſe promet des froides, de tempérer le ſang, d'humecter les entrailles, de les pénétrer, de les ouvrir, en délayant le ſang, en le deſſalant, & en faiſant des *leſſives*, qui baignent les parties & les lavent. Car c'eſt ainſi qu'elles dépurent les liqueurs, & qu'elles les délivrent des acretés ſalines, qui en altéroient la tiſſure, qui les épaiſſiſſoient, & les rallentiſſoient dans les viſceres, où elles cauſoient des embarras, des *obſtructions*, des *ſcirrhes*, &c. mais l'uſage des alimens maigres, entre dans ces mêmes vûes plus utilement, que les chairs des animaux. Car, quoi de plus recommandé dans tous les maux, pour leſquels on ordonne les eaux froides, que les *délayans* temperés, les *abſorbans*, les

*amers*, les *apéritifs*? tous remedes qui ſe trouvent dans les légumes, dans les fruits, dans les racines, & dans les grains; tandis qu'on pourroit juſtifier, qu'il ne s'en trouve aucun parmi les chairs des animaux, qu'on juge même ſi peu capables, de contribuer à tous ces effets par elles-mêmes, qu'on recommande d'*altérer* les bouillons, & les précis qu'on en fait, avec des herbes, des racines & des grains. Les *gruaux* ſeuls, par exemple, levent plus d'obſtructions, adouciſſent plus le ſang, le délayent mieux, & le rendent plus fluide, & avec moins d'inconvéniens, que les bouillons les plus ſucculens, que les conſommés les plus recherehés, & les gelées les plus exquiſes.

On trouve encore bien moins de convenance entre le maigre & les eaux chaudes. On attend de ces eaux qu'elles réchauffent le ſang, qu'elles raniment les eſprits, qu'elles fortifient les nerfs. On les croit un baume précieux, un ſoufre naturel, ou volatil huileux, propre à dégluer le ſang, à le développer, & à le renouveller. Des alimens maigres, fades, comme ils ſont, terreſtres & aqueux, ont-ils dequoi

répondre à de ſi pompeuſes attentes ? Mais ſeroient-ils mépriſables, ces alimens, ne fuſſent-ils capables, que de ne point nuire à de ſi grands avantages ? Car enfin, pour le dire en paſſant, il eſt une médecine *négative*, trop inconnue, & trop peu pratiquée ; c'eſt dans les grands maux de commencer par s'abſtenir de ce qui feroit mal, & s'en tenir à ce qui ne peut nuire ; parce que c'eſt un grand remede que celui qui ne peut ni augmenter la maladie, ni traverſer les vûes du Médecin. On reproche donc aux nourritures maigres, qu'elles ne peuvent opérer les merveilles des eaux. Mais peut-être y ſont-elles moins oppoſées, que les chairs des animaux ; en ce cas, elles tiendront lieu de remedes, parce que, ſans augmenter les cauſes du mal, elles favoriſeront l'effet des autres remedes. Les alimens maigres reſſemblent donc aſſez à ces remedes *négatifs* ; s'ils ne font pas le bien, ils le laiſſent faire.

Les rhumatiſmes, par exemple, ſont de ces maux que les eaux chaudes guériſſent par préférence ; or l'obſervation a fait connoître, que tout ce qui eſt viande, augmente les rhumatiſmes, ou retarde leur guériſon. C'eſt que ce

ſont des *affections inflammatoires*, pour la plûpart, que les bouillons à la viande augmentent. Peut-être les atteintes, ou menaces d'apopléxie & de paralyſie, demanderoient-elles la même privation des bouillons à la viande, parce que c'eſt ordinairement un ſang *phlegmoneux*, qui ſe fermente, qui bouffe, & qui s'engage dans les vaiſſeaux, qui attire ou entretient ces maux. Or paroît-il raiſonnable, dans le tems qu'on employe des remedes, comme les eaux qui vont à échauffer, à ranimer, à embaumer le ſang & les viſceres; eſt-il raiſonnable de faire vivre les malades d'alimens chauds, ſulfureux, inflammables? N'eſt-ce point conſommer le mal qu'on voudroit détruire? Il faut, dit-on, faire garder un régime qui favoriſe l'effet des eaux; il eſt vrai, mais il faut défendre celui, qui venant à fermenter le ſang, dans le tems qu'on l'anime, & qu'on l'agite par des eaux chaudes, l'expoſe à perdre d'autant plus de ſon mouvement circulaire, qu'on l'agite plus en lui-même, parce que c'eſt le vrai moyen de l'arrêter tout-à-fait, & de porter le mal à ſon comble. L'adreſſe d'un Médecin dans ces cas, eſt de

conſerver les liqueurs dans le calme, & dans un mouvement uniforme, afin qu'il puiſſe recevoir ſans s'effaroucher, l'impreſſion, & ſuivre le mouvement qui lui viendront des eaux.

Imaginez dans ces vûes un malade, qu'on nourriroit de légumes, de fruit, de grains, de *gruau*, par exemple, de *ris*, &c. pour aſſurer en lui le ſuccès des eaux; on y appercevra tout-à-la-fois dequoi le nourrir, & dequoi le défendre contre l'activité du remede. Tant s'en faut donc, que le maigre, bien entendu, ſoit contraire aux eaux; il pourroit y être plus convenable que la viande. Si l'on ajoûte à préſent, qu'il ne s'agit que de deux jours maigres dans une ſemaine, ce ſera moins un inconvénient de les permettre, qu'un remede; car le maigre portant plus de calme dans le ſang, & plus d'adouciſſement, il répareroit en partie les mauvais effets du gras, par la même raiſon, qui fait trouver dans le Carême, à pluſieurs perſonnes, le ſoulagement qu'elles n'avoient pû trouver dans le charnage à leurs infirmités.

Ce ne ſont pourtant pas des loix qu'on veuille ici preſcrire, ni des re-

formes qu'on insinue ; on se propose seulement de fournir aux parfaits, & aux forts, dequoi soûtenir leur zele, & aux imparfaits, & aux foibles, dequoi l'exciter. Dans ces vûes, l'on communique les réflexions qu'on a faites là-dessus, & les succès qu'on tient de l'usage, parce qu'un s'est cru par-là suffisamment autorisé à réveiller la piété chrétienne, moins pour censurer la conduite de qui que ce soit, que pour encourager le monde chrétien à mieux faire.

## CHAPITRE XXXVIII.

### *Des* personnes ausquelles on doit s'adresser, *pour obtenir des dispenses.*

ON sçait que c'est à l'Eglise à les accorder, elle seule en a le pouvoir. Mais on examine ici à qui il appartient de les appliquer, & sur quels avis.

Dieu accorda lui-même la plus ancienne des dispenses, lorsqu'après le déluge, il permit aux hommes de manger

ger de la viande (*a*). Le pouvoir de répudier (*b*) les femmes venoit de Moyse, les Grands-Prêtres accordérent dans la suite des dispenses; Achimélech, par exemple, donna à David (*c*) la permission de manger des pains de *proposition.*

Les permissions de rompre, ou de mitiger l'abstinence, vinrent d'abord des *Papes* (*d*), *Rome* nomma ensuite des Commissaires (*e*) dans quelques occasions. Ce pouvoir passa aux *Evêques*, (*f*) & à leurs Grands-Vicaires (*g*). La preuve en reste aujourd'hui dans les Processions, qu'on fait à l'Eglise Métropolitaine le Dimanche de la *Quinquagesime*, pour obtenir la permission d'user de lait & de beurre. Enfin, les *Curés* (*h*) sont demeurés en possession de donner les dispenses de Carême; mais les *Confesseurs* & *Directeurs* entreprennent de partager avec eux ce droit.

Dans tous ces tems, les juges Ecclésiastiques pouvoient sûrement décider seuls, sur la nécessité des dispenses,

(*a*) *Genes.* c. 9. v. 3. (*b*) *Deut.* c. 24. v. 1. (*c*) 1. *Reg.* c. 2. &c. (*d*) *Baillet*, p. 124. *Décision de la Faculté de Paris, qui attribue les dispenses au Pape & aux Evêques en* 1551. (*e*) *Thomass.* p. 356. (*f*) *Baillet*, p. 126. (*g*) *Concile de Bourges en* 1584. (*h*) *Concil. Tolet.* 8. *Baillet*, p. 186.

parce qu'ils n'avoient à en donner, que pour des maladies effectives (*a*), ou pour des infirmités évidentes. Ils étoient alors plus occupés à contraindre les malades, à recevoir des permissions, qu'à leur en refuser, parce qu'il étoit presque inoui, qu'on en demandât autrefois ; mais on forçoit charitablement les infirmes à recevoir des adoucissemens, & les malades à accepter des dispenses. L'exemple du Cardinal *Ximénés*, qu'on a rapporté, en est une preuve, à laquelle on pourroit en ajoûter de pareilles, si cela étoit absolument de notre sujet.

Mais aujourd'hui que la ferveur des fidéles se refroidit, & que l'amour de la santé prévaut sur la fidélité, qu'on doit à Dieu, & à la piété Chrétienne, il faut y apporter plus de précaution. Ce n'est pas, qu'on veuille surprendre les Pasteurs de l'Eglise, ni s'éloigner des devoirs de la religion ; mais on en est venu à se persuader, que le maigre est contraire à la santé : cette opinion s'est emparée de tous les esprits ; & parce qu'on s'est accoûtumé à croire, que rien presque n'est au-dessus du bonheur de se bien porter, on s'allarme sur

(*a*) Languor evidens.

tout ce qu'on croit y être contraire. On pouſſe cette frayeur, jusqu'à une ſcrupuleuſe inquiétude, qui fait demander des indulgences, pour tout prévenir en faveur de la ſanté. C'eſt ainſi que ſont venues tant d'illuſions, & tant d'erreurs ſur les nourritures de Carême, d'où on emprunte tant de raiſons ſpécieuſes de diſpenſe.

Ce n'eſt donc plus une maladie grave, un mal réel & menaçant, qu'on expoſe pour s'exempter du Carême; c'eſt un mal paſſé, une incommodité légere, une maladie en idée, qu'on va exagérer aux paſteurs. C'eſt ſouvent même pour quelque choſe de moins qu'un mal, qu'on demande l'exemption. Ce ſera pour ſoulager une crainte, pour ſe précautionner contre les inconvéniens des viandes maigres, oſeroit-on le dire? Pour ménager ſon embonpoint, & conſerver les attraits dangereux ou criminels, qu'on ſollicitera une exemption de Carême. Mais lors même que les maux ſont conſtans ou réels, ils ne ſont pas toûjours de nature à ne s'accommoder d'aucune ſorte de maigre: une mitigation bien entendue, des ménagemens bien concertés avec un médecin habile, Chré-

tien, & expérimenté, pourront devenir les remedes de ces infirmités.

Dans ces vûes, l'Eglise toûjours sagement inspirée, a ordonné, qu'on se présentât avec l'attestation d'un Médecin, pour obtenir des dispenses. Le Pape (a) *Leon X.* s'en rapporta lui-même aux avis des Médecins, pour la dispense qu'il envoya au Cardinal *Ximénés*. Cela passa en régle en 1609. dans un Concile de *Narbonne*, qui ordonna, d'assembler les Médecins au commencement du Carême, par ordre de l'Evêque, qui les avertiroit des dangers où ils exposeroient leurs ames, s'ils flattoient les malades par des dispenses trop facilement accordées. Ce Concile ajoûte, que les Evêques n'accorderont ces dispenses, que sur l'attestation des Médecins? *Licentiam, medicorum attestatione inspectâ, conferent.* Il est donc arrêté, que c'est au Médecin à se bien assurer de la nature de la maladie, si les alimens maigres peuvent y nuire, & s'il est besoin de dispense: *An morbus sit sufficiens, quid cibi officiant, quid dispensationis necessarium sit medicorum erit dispicere* (b).

A combien donc de méprises & de

(a) *En* 1517. (b) *Pasmans.* de jejun. thes. XIII.

ſéductions, ne s'expoſeroient point des Eccléſiaſtiques, qui entreprendroient de démêler une maladie, de décider ſi le maigre y eſt contraire, & juſqu'à quel point on doit en diſpenſer. Un médecin ne ſera point de trop dans un cas mêlé de tant de circonſtances, qui demandent plus de lumiere, de jugement & d'uſage en Médecine, qu'il n'eſt ordinaire ou décent d'en trouver dans un Eccléſiaſtique.

Le Médecin de ſa part doit comprendre, qu'il encourt les mêmes peines, auſquelles s'expoſoient autrefois les Eccléſiaſtiques (*a*), qui auroient flatté un malade, ſi lui-même eſt lâche ou indifférent; car il eſt prévaricateur, s'il accorde ſans raiſon, ou complice, s'il agit par complaiſance.

A Dieu ne plaiſe pourtant, qu'en donnant l'excluſion à toute complaiſance criminelle, on prétende bannir une condeſcendance raiſonnable! On veut tâcher d'éviter tout excès, d'autant plus, que l'abus qu'on combat ici, étant devenu public, puiſqu'il eſt dans tous les âges & dans toutes les conditions, on lui doit beaucoup de ménagement. Dans les avis publics,

(*a*) *Thomaſſ.*

ſuivant la penſée d'un pere (*a*) de l'Egliſe, il faut uſer plûtôt d'inſtruction que d'autorité, de remontrance que de menace. C'eſt ainſi qu'il faut traiter avec la multitude, & garder la ſévérité avec les particuliers.

Mais ſur-tout, qu'un médecin ſe garde de mettre au nombre des infirmités, qui excuſent, de l'abſtinence, la *lâcheté* des hommes d'aujourd'hui, comme ſi l'on ceſſoit d'être coupable de ne pas faire une choſe, parce qu'on n'a pas le courage de la faire : étrange maniere de ſe diſculper ! Quelques-uns, trompés par l'opinion, que l'on eſt plus foible aujourd'hui qu'autrefois, ſont preſque tombés dans cette mépriſe ; mais on eſpére, qu'elle ne fera nulle impreſſion ſur un Médecin, qui doit concevoir, que les corps ſont aujourd'hui les mêmes qu'autrefois, & que nous manquons plus de zéle (*b*) & de bonne volonté, que de vigueur & de force.

Ce ſeroit encore une faute dans un Médecin, d'être autant préoccupé des erreurs populaires, & auſſi mauvais connoiſſeur en aliment, que le reſte

(*a*) *S. Auguſt.* lettr. 22. p. 110. (*b*) *Traité de l'hemine*, p. 208.

des hommes. Il doit avoir approfondi cette matiere, par l'étude du corps humain, & de tout ce qui eſt fait pour ſa conſervation, faute dequoi il ſera moins juge, qu'approbateur des foibleſſes des hommes.

Il eſt d'autant plus obligé de s'inſtruire à fond de tout ceci, que l'Egliſe lui fait l'honneur de s'en rapporter à ſon habileté, à ſa probité & à ſon expérience. Il devient donc l'homme du public, la caution des fidéles envers l'Egliſe. Mais qu'il ſonge, qu'un répondant prête en apparence, & qu'il paye en effet; & par là, il comprendra, qu'il eſt chargé des fautes d'autrui, ſi c'eſt de ſon conſentement qu'on les commet, ou s'il les approuve, faute de connoiſſance. Un exemple va le faire comprendre.

Une perſonne jeune & délicate lui expoſera un tempérament de feu, un eſtomac foible, un cerveau humide. Le maigre dans tous les tems aura augmenté ces maux; le beurre l'empoiſonne, le lait l'enyvre & la réveille; les légumes la gonflent & l'étouffent; le poiſſon augmente ſa pituite, & multiplie ſes ſéroſités. Elle demande diſpenſe pour aſſurer ſa ſanté à ſon mari,

& à ses enfans: qui ne se laissera prendre à cet étalage de raisons ? Mais voici de quoi se précautionner. Cette personne s'accorde tous les assaisonnemens ordinaires du Carême : les légumes & le poisson, dont elle aura usé, auront été de haut goût : elle aura bû du vin, & des liqueurs semblables, elle sera gourmande, &c. Un régime opposé, sobre, simple & frugal, l'abstinence du vin, la précaution de ne multiplier, ni varier les mets, ou l'art de les sçavoir assortir, un peu de courage à contraindre son goût par piété, seulement pendant quarante jours, ou de pareils artifices, l'aideront à garder l'abstinence, & sa santé souvent s'en trouvera mieux. Ce sera par de semblables adresses, qu'on pourra parvenir à arrêter l'abus des dispenses.



## CHAPITRE XXXIX.

*Où l'on satisfait aux difficultés, qu'on pourroit opposer à ce qu'on a avancé jusqu'ici.*

1°. Mais pourquoi, dira-t-on, renouveller d'anciennes questions sur la nature des viandes? Pourquoi rappeller d'anciens doutes, inquieter les consciences, & autoriser des scrupules, sur lesquels on a décidé?

*R.* Ce ne sont point des doutes, qu'on prétend inspirer sur des matieres décidées : car que l'Eglise ait statué sur certains points contestés, que les Théologiens ayent jugé, qu'on doive permettre l'usage de certaines choses en Carême, c'est à quoi on ne veut donner nulle atteinte ; on se soûmet, & on laisse les fidéles en possession de ces choses. C'est une indulgence, dont elle favorise ses enfans ; on consent qu'ils en profitent, pourvû que l'on convienne que c'est une sorte de viande, dont elle accorde l'usage, si elle est véritablement telle. Elle pourroit

accorder encore davantage, ſans qu'on y trouvât à redire, on s'y ſoûmettroit au contraire avec ſimplicité; mais qu'on ne croye point ne manger que du poiſſon, lorſque l'on mangera de la viande.

Ceci cependant, ne laiſſeroit pas d'avoir ſa difficulté, ſi l'Egliſe n'avoit toleré cette ſorte de nourriture, que ſur la déciſion des caſuiſtes, qui auroient jugé poiſſon, ce qui ſeroit viande. Car s'il devenoit bien prouvé par les prinſcipes d'une phyſique, plus certaine que celle des anciens, & par des faits d'hiſtoire naturelle, plus exacts, qu'un aliment qu'on a cru poiſſon, eſt cependant viande; ne ſeroit-ce point une raiſon de doute? On veut donc bien ne point condamner ceux qui voudroient demeurer dans la bonne foi de leurs peres: mais ne ſeroit-il pas louable de les voir ſe priver de cette nourriture, juſqu'à ce que l'Egliſe, avertie de la mépriſe, ordonnât de changer cet uſage? Ce n'eſt donc point un trouble, qu'on veuille porter dans les conſciences, mais une réflexion qu'on eſſaye d'inſpirer. Ce ne ſont pas des ſcrupules qu'on réveille, ce ſont des raiſons qu'on propoſe.

2°. On eſt dans l'uſage, & par conſéquent, en droit de manger, par exemple, des *macreuſes*, &c.

*R*. La conſéquence pourroit n'être pas juſte. On eſt pleinement diſculpé par l'uſage, quand des ſupérieurs légitimes l'ont établi par raiſon, par réflexion, & pour un plus grand bien; mais s'il étoit fondé ſur une erreur, ſi le relâchement y avoit donné naiſſance, ſi l'Egliſe ne l'avoit pas confirmé, ſeroit-il contre les bonnes mœurs, ou ſeroit-ce témérité de le ſoûmettre à quelque examen? Or l'Egliſe n'a jamais prononcé ſur l'uſage des macreuſes en Carême, une phyſique peu certaine a donné cours à la coûtume, où on eſt, d'en manger les jours maigres, & l'étendue qu'on a donné à cette coûtume; en mettant au rang des poiſſons, tant d'autres oiſeaux de mer, donne à ſoupçonner, que la ſenſualité auroit eu plus de part à cette prétendue déciſion, que la vérité. Après cela, que peut-on craindre d'une remontrance modeſte & ſoumiſe? Le ſoulagement & la néceſſité pourroient juſtifier cette ſorte d'indulgence, ſi elle alloit à permettre un aliment vulgaire, commode, qui fût à la portée des pauvres, & par conſé-

quent, de tout le monde Mais tous ces oiſeaux ne ſont, ni nombreux, ni à bon marché ; ils engagent à une dépenſe, qui ne convient pas à l'eſprit du Carême, & par l'aſſaiſonnement qu'ils demandent, ils ſont plus propres à flatter le goût, qu'à fournir une nourriture ſimple & utile ; ils ne ſont donc, ni néceſſaires, ni dignes de la préférence, dont on les honore.

Cette réflexion eſt ſi raiſonnable, qu'on ne voudroit jamais manger de macreuſe, s'il n'étoit pas de maigre : preuve aſſez ſenſible, qu'on n'en uſe, que pour ſe dédommager de l'abſtinence.

Enfin, il eſt manifeſte, que ce n'eſt pas en vûe d'un plus grand bien, qu'on a établi l'uſage des macreuſes, puiſqu'on a fait voir qu'elles ſont très-nuiſibles à la ſanté, & qu'on vient de montrer, que leur prix & leur rareté en font un mets plus voluptueux qu'utile, & plus propre à la ſenſualité, que convenable à la frugalité.

3°. On ajoûtera : pourquoi réveiller les queſtions ſur l'abſtinence, qui étoient aſſoupies ? On ſçait les maux & les indiſpoſitions, qui ſont dans le cas des diſpenſes.

*R*. Mais ces questions sont moins assoupies que négligées. On s'est accoûtumé à les décider, sans en sçavoir la raison, & aujourd'hui encore, les Médecins ne conviennent pas des infirmités, qui dispensent de l'abstinence ; on s'est, pour ainsi dire, étourdi là-dessus, & on s'est laissé aller à exemter du Carême, plus apparamment par complaisance, que par raison, comptant plus sur la bonne foi de ceux qui ont demandé des graces, que sur la nécessité qu'il y avoit de les leur accorder. C'est donc moins une autorité bien établie, qu'on attaque ici, qu'une habitude, ou une tolérance mal fondée, qu'on voudroit rectifier. Pour cela, on propose des manieres d'adoucir l'abstinence, on donne à examiner, si le maigre est plus contraire, que la macreuse, à tout ce qu'on appelle infirmité. On insinue, que souvent il en est le remede, & pourquoi. Delà on passe à des faits, à des raisons, à des observations, pour montrer, qu'on peut accommoder le maigre à beaucoup de maladies. Tout cela n'est rien moins qu'innover ; c'est rechercher des vérités négligées, ou les

remettre en crédit contre des préjugés ; que l'amour propre a inventé, & que la ſenſualité protege.

4°. Mais que de minuties à peſer ! Que de circonſtances à démêler ! Quels interêts à concilier, que ceux de la ſanté & ceux de la religion ! Eſt-il poſſible de ne rien confondre, & de ſuivre une exacte juſtice ?

*R*. A qui ſe prendre de ces minuties, qu'aux ſoins exceſſifs qu'on donne à la ſanté ? Ce détail de réflexions & d'obſervances, qu'on exige pour accorder des diſpenſes, s'anéantiroit, ſi on vétilloit moins ſur ce qui peut l'intéreſſer ; car on ne craint point de trop faire, quand il faut la ménager, & l'on ſe permet, en ſa faveur, de peſer des atomes, tandis qu'on s'épargne ſur tout ce qui la peut contraindre.

D'ailleurs, ces attentions regardent les Médecins, à qui il coûte moins qu'à d'autres de faire ces examens ; comme ils ſçavent de quelle juſteſſe dépend la ſanté dans ſes fonctions, ils comprennent d'abord, qu'il faut très-peu de choſe pour la déconcerter, & qu'on peut auſſi la conſerver ou la

rétablir à très-peu de frais. Il eſt telle ſanté, qu'un peu de lait ou de beurre dérange : & peut-on s'en étonner, quand on ſçait, qu'une odeur peut tuer certaines perſonnes, fût-elle agréable à tout le reſte du monde ? Il ne doit donc pas paroître étrange, qu'une petite privation préſerve la ſanté dans quelques-uns, & qu'un petit adouciſſement, un ordre d'aliment changé, un aſſaiſonnement ſimple, un verre d'eau ſagement placé, corrige ou prévienne de grands inconvéniens en d'autres. Mais toutes ces réflexions regardant uniquement le Médecin, il n'en coûtera aux infirmes, que de la bonne foi, & de la ſincérité dans les expoſés qu'ils feront. Ce reproche, enfin, pourroit être fondé, ſi comme autrefois on ne demandoit point des diſpenſes, mais qu'on fût forcé à les recevoir; ſi on ne les demandoit du moins, que pour des maux réels, qui s'expliquent d'abord, ou qui menacent ouvertement ; enfin, ſi l'abus des diſpenſes n'avoit pas inondé tout le monde Chrétien. Mais aujourd'hui, qu'on ſe prétend exempt du maigre, dès qu'on eſt parvenu à le craindre, & que la moindre infirmité paroît une raiſon légitime,

moins pour accepter une diſpenſe, que pour la ſolliciter; rien ne peut ſi bien en faire comprendre l'abus, que de montrer, que la prétenduë impoſſibilité de faire maigre, tient ordinairement à à très-peu de choſe. Il faut ajoûter que la licence avec laquelle on demande des permiſſions de faire gras, ne peut bien ſe réprimer, qu'en y attachant toutes les conditions qu'on a marquées, & les chargéant de tous les égards, & de tous les aſſujettiſſemens raiſonnables.

5°. Reſte à dire, que les Médecins ne conviendront, ni des maximes, ni des raiſons qu'on a expoſées; que c'eſt les obliger à un joug inſupportable, de les engager dans des diſcuſſions ſi génantes; qu'il doit leur ſuffire en général, de ne rien donner à la délicateſſe, au reſpect humain, à la complaiſance.

*R*. Quand bien même il y auroit des Médecins qui n'auroient pas fait les réflexions qu'on vient de propoſer, leur ſeroit-il ſi difficile de les faire? Faut-il ſe guinder au-deſſus du ſens commun, & dans des méditations métaphyſiques pour y parvenir? Faut-il ſçavoir autre choſe, que de comparer les véritables beſoins du corps avec

la ſorte d'aliment qui lui convient ? En quoi il faut certainement beaucoup moins de ſcience, que n'en ont d'ordinaire Meſſieurs les Médecins. Mais il leur coûtera moins de peine qu'on ne penſe, ſi l'on fait réflexion, qu'il eſt impoſſible d'expoſer la ſanté à de grands inconvéniens, en conſeillant l'eſſai des pratiques qu'on a marquées. Elles conſiſtent, ces pratiques, la plûpart en privations ; les choſes du monde, qui peuvent le moins intéreſſer la ſanté, quand on les entreprend avec meſure & avec précaution. Le danger eſt encore d'autant moins à craindre, que ce qu'on ſubſtitue à ce qu'on interdit, eſt emprunté de choſes ſimples, ordinaires & naturelles.

Enfin, on a fait voir, que la tempérance, ou l'uſage moderé d'un aliment, qui n'eſt pas manifeſtement mal-faiſant, n'expoſe preſque à rien, puiſque par ce moyen on ſe familiariſe même avec les choſes les plus mal-faiſantes.

Si toutes ces raiſons ne ſuffiſoient pas pour raſſurer les eſprits, on peut du moins compter qu'on ne propoſe rien dont on n'ait vû de fréquens & d'heureux ſuccès. Ce ne ſont donc pas des piéges qu'on tende à perſonne, car ou-

tre qu'on ſoûmet tout ce qu'on avance aux lumieres des gens habiles, ce qu'on avance n'eſt que d'après un uſage réiteré qu'on en a vû faire.

On eſpere que Meſſieurs les Médecins ſe plaindront auſſi peu de l'obligation, dont on veut les perſuader, & qu'ils la conſidéreront moins, comme un joug, que comme une dépendance néceſſaire de leur profeſſion; ils s'honoreront au contraire, du ſoin dont on les charge, d'aſſortir ainſi les loix de la Médecine, avec celles de l'Egliſe, & d'allier la ſanté avec la piété Chrétienne.

Mais qu'ils ne ſe croyent jamais quittes, parce qu'ils n'auront rien accordé, ni à la délicateſſe, ni au reſpect humain, ni à la complaiſance. Un fond d'honneur ou d'amour propre ſuffit à tous ces égards; mais ils ſeront coupables, ſi l'ignorance, ou l'erreur les rendoit trop commodes; parce qu'ils doivent être beaucoup au-deſſus du peuple en matiere d'aliment, de boiſſon, & de régime. Ainſi ce ne ſeront pas les préjugés vulgaires, qui régleront leur conduite, ou qui les diſculperont, mais des connoiſſances, des expériences, & des obſervations qu'ils

tiendront d'eux-mêmes, ou qu'ils auront empruntées des autres.

6°. On demandera enfin, s'il y a obligation de ſe ſoûmettre à toutes ces contraintes ; ſi l'on doit juſqu'au point qu'on l'a propoſé, mortifier ſon goût, & ſe contriſter ſoi-même, en s'aſſujettiſſant à un régime incommode & ennuyeux, pour ſatisfaire à l'abſtinence du Carême.

*R.* On eſt caution, que ces contraintes & ces mortifications, feront plus de violence à l'inclination, qu'à la ſanté ; ce ne ſeroit peut-être qu'à la longue, que l'ennui & le chagrin ſe mettant de là partie, la maladie pourroit s'enſuivre ; mais quarante jours ne doivent pas exciter cette crainte. Voilà juſqu'où peut aller la déciſion de la médecine. Meſſieurs les Théologiens ſupplééront au reſte, & jugeront, ſi étant au pouvoir d'une perſonne de faire maigre, en contraignant ſon goût, elle ne doit pas à ce prix garder l'abſtinence.



## CHAPITRE XL.

*Des mesures & des précautions avec lesquelles on doit user des dispenses de Carême.*

ON s'est presque persuadé, qu'au moyen d'une dispense de Carême, on pouvoit manger de la viande pendant toute la quarantaine, & que c'étoit comme un droit acquis d'en user deux fois par jour, telle qu'elle puisse être, bouillie, rôtie, ou apprêtée d'une autre maniere. Mais cette persuasion est manifestement abusive; car tout ce qu'on a essayé de prouver jusqu'ici, a été, que la dispense du maigre ne devenoit permise, que quand la nécessité étoit prouvée. Or cette nécessité a ses degrés, & ses bornes.

L'impuissance de manger maigre, en quelques-uns, ne va pas jusqu'à ne pouvoir s'y assujettir, au moins, pendant quelque tems; & en ceux-ci, elle ne doit avoir lieu, que pour autant de tems qu'il faudra, pour mettre la personne infirme en état de

garder l'abſtinence pendant le reſte du Carême. Il ſe trouvera des perſonnes, qui pourront obſerver, pour le moins, imparfaitement le Carême, en faiſant gras deux ou trois fois la ſemaine; d'autres pourront le faire deux ou trois ſemaines de ſuite; & pour ceux-ci, on demande, s'il eſt plus à propos, qu'ils commencent le Carême pour le rompre, ou qu'ils ne le commencent pas, afin de le pouvoir finir, ſans l'avoir rompu. L'ancien uſage de l'Egliſe ſemble décider cette derniere queſtion; car comme l'origine du Carême a commencé par deux ou trois ſemaines immédiatement avant Pâques, pour ſe mieux préparer à la fête, il paroît naturel & conforme à l'eſprit de l'Egliſe, de choiſir dans le temps le plus proche de Pâques le nombre des ſemaines, pendant leſquelles on peut obſerver l'abſtinence.

Il ſe préſente une autre difficulté. On demande, s'il n'eſt pas plus à propos de commencer l'abſtinence avec l'Egliſe, afin d'édifier le prochain. Mais ne ſera-t-il pas moins édifiant encore, d'être obligé de ſe ſéparer du commun des fidéles, pour faire gras vers la fin du Carême, c'eſt-à-dire, dans les jours

les plus ſaints de la qurantaine ? Ajoûtés, que quand il y auroit quelque ſorte d'humiliation à ſouffrir, en ne commençant point le Carême avec le reſte des fidéles, on en ſeroit plus en ſûreté, ſi on faiſoit avec quelque deſagrément, ce qu'on ne ſçauroit s'accorder avec trop de répugnance & de crainte.

Mais il y a encore une raiſon de phyſique, ou de Médecine, qui doit faire choiſir les ſemaines les plus voiſines de la fête de Pâques, pour faire maigre, quand on ne peut faire davantage; c'eſt que ſur la fin du Carême, les légumes ſont plus avancés, plus communs & plus ſains, qu'au commencement, & les ſecours ou proviſions de Carême, ſont plus abondantes alors. Les infirmes, par conſéquent, & en particulier, les perſonnes moins riches, ou moins aiſées, trouveront alors plus de ſûreté, & plus de facilité à faire maigre.

La licence de manger deux fois le jour de la viande en Carême, eſt encore plus mal entendue; elle eſt le plus ſouvent uniquement fondée ſur la gourmandiſe, ou la ſenſualité, rarement ſur un véritable beſoin. Il pourroit ſuffire aux uns de prendre les ſoirs

un potage gras, ſans manger de viande; il pourroit être défendu à d'autres, d'uſer même de ce potage les ſoirs. Car, quoiqu'on ſe trouve dans le cas de ne pouvoir garder l'abſtinence, on pourra ſe contenter de viande une fois le jour, quand on a un bon eſtomac, & qu'on a fait un repas raiſonnable en gras à midi. Quel grand inconvénient, en effet, de ſe contraindre pendant quarante jours à ſe paſſer les ſoirs de viande, & à ſe contenter de fruits, de ſalades, &c. Du moins, pourroit-on le plus ſouvent ſe contenter d'une ſouppe à la viande, ſi l'eſtomac étoit dans ce beſoin; mais alors il faudroit s'en expliquer, & s'aſſurer d'un bon conſeil.

Paroît-il bien néceſſaire, par exemple, & bien ſéant, de voir des perſonnes pleines de force & de vigueur, qui ne manquent à rien de ce qu'ils ont à faire, pour leur fortune, & peut-être pour leurs plaiſirs, qui mangeront ſans ſcrupule deux fois de la viande par jour en Carême, parce qu'on les aura diſpenſé du maigre? Mais ſi un repas de viande en vingt-quatre heures, pourroit ordinairement

suffire à la plûpart du monde, sera-t-il impossible de s'en contenter en Carême, lors sur-tout, qu'on se permettra les soirs une souppe à la viande, si on en a besoin, ou un repas de fruits, de salades, &c.

Mais la prévarication est manifeste; quand sans raison particuliere on use en Carême de viandes rares & exquises, par exemple, de *perdrix*, de *faisans*, de *lapreaux*, &c. sous prétexte, qu'on ne peut faire maigre. On se trompe encore, lorsqu'on se permet des viandes communes, mais rôties, ou apprêtées. Car sans entreprendre de faire voir, que ces viandes délicieuses & recherchées, sont contraires à l'esprit de pénitence, ce qu'on laisse à remontrer à Messieurs les Théologiens, les Médecins conviennent, que les viandes les plus ragoûtantes, telles que sont celles qui font les délices des tables, sont insidieuses à la santé. Ils pensent de même sur toutes celles qui sont apprêtées; & sur le même principe, ils préférent le bouilli au rôti. Si on ne peut donc s'exempter de faire maigre en Carême, que pour satisfaire aux besoins de la vie, ou pour préserver la santé;

ſanté ; il doit être auſſi peu permis de s'accorder en ce tems les viandes exquiſes & apprêtées, qu'il eſt dangereux de ſe les permettre en tout autre, quand on eſt d'une compléxion délicate, ou d'une ſanté foible, & qui s'ébranle facilement. Pour s'en convaincre, il ne faut que ſe ſouvenir, que la plûpart des prétextes qu'on expoſe pour obtenir des diſpenſes, roulent ſur *des chaleurs d'entrailles*, *des inſomnies*, *des ardeurs de foye*, *des foibleſſes d'eſtomac*. Mais les viandes exquiſes, & celles qui ſont rôties ou apprêtées, ſont toutes propres à faire, ou à augmenter ces maux, parce qu'elles abondent en ſucs vifs, bouillans, fermentatifs & deſſéchans, capables de tous ces inconvéniens.

Mais cette même idée, eſt celle qu'on ſe forme d'une *perdrix*, d'un *faiſan*, d'un *lapreau* ; car on croit ces viandes très-nourriſſantes, & on les recommande, quand il faut ranimer le ſang, & donner plus de force & de reſſort aux parties. Il en eſt à peu près de même des viandes ordinaires, comme le ſont le *veau*, le *poulet*, &c. lorſqu'ils ſont rôtis. Ces viandes naturellement douces, & d'un goût médiocre, devien-

nent plus ſavoureuſes & piquantes étant rôties. La raiſon en eſt claire : ce ſont des chairs jeunes, tendres par elles-mêmes, &, pour ainſi dire, encore laiteuſes ; & c'eſt ce qui les rend ſi propres à la ſanté, parce qu'elles fourniſſent aux liqueurs des parties molles & ſouples, capables de faire un ſang doux & paiſible, tel qu'il le faut pour entretenir une circulation douce, aiſée & inſenſible. Mais le feu venant à agir d'une maniere immédiate ſur ces viandes quand on les rôtit, en diſſipe toute l'humidité, qui les rendoit ſi ſaines ; il en deſſéche les fibres, & concentrant ce qui n'a pû ſe diſſiper du ſuc de ces viandes, il le *fermente* & l'*exalte* au point d'en développer tous les *ſels*, & d'en former un ſuc ſalin & ſpiritueux, propre à fermenter le ſang, à exalter la bile, à deſſécher les viſceres, &c. Reconnoît-on à ces qualités quelque préférence à donner au rôti au-deſſus du bouilli, par rapport à la ſanté ? Ces viandes ſeront-elles celles dont il ſera beſoin d'accorder l'uſage à des perſonnes infirmes, qui demandent diſpenſe du maigre ? Les viandes bouillies leur ſuffiſent, & au-delà, parce qu'elles ſuffiſent à la ſanté, par la raiſon ſuivante.

Les viandes bouillies ne reçoivent l'action du feu, qu'à travers de l'eau, qui la modere & la corrige, c'est une sorte de *bain-marie*. Ce n'est donc plus un feu sec & ardent qui brûle, c'est une chaleur molle & temperée qui cuit sans durcir, & qui pénetre sans dessécher. Or rien ne ressemble si bien aux digestions qui se font dans le corps, & rien n'y dispose mieux les nourritures qu'on lui prépare.

On accuse les viandes bouillies d'être fades, insipides, dépouillées d'esprits; ce sont, dit-on, des charpies arides & sans sucs.

Il est vrai qu'elles flattent moins le goût que le rôti; mais on ne s'engage point à régaler des personnes qu'on dispense du maigre: il suffit que ces nourritures ne soient, ni dégoûtantes, ni indigestes quand elles sont cuites à propos. Après cela, quel si grand inconvénient, que le goût soit moins satisfait, pourvû que l'estomac n'en souffre point? On est aussi mal fondé à traiter les viandes bouillies, de charpies dénuées d'esprits & incapables de donner des forces. Quand il en seroit quelque chose, seroit-il si mal-à-propos qu'on sentît l'abstinence par quelque endroit,

pourvû d'ailleurs que la ſanté n'en fût point altérée ? L'accuſation eſt donc inutile, puiſqu'on pourroit ſe fortifier en mangeant du bouilli, autant & au-delà qu'il eſt à propos de ſe fortifier en Carême, puiſque des Communautés de Religieuſes, telles que ſont les *Carmelites*, ne s'accordent que du bouilli dans quelque maladie que ce ſoit. Il ne ſert de rien de dire que le rôti nourrit davantage ; car cela n'eſt pas exactement vrai : il donne peut-être plus de vigueur & de plaiſir, parce qu'il remue davantage les eſprits, & qu'il affecte plus agréablement la langue ; mais il fournit moins de ſuc nourricier, parce que l'ardeur immédiate du feu lui en a enlevé davantage, & lui en a, par conſéquent moins laiſſé. Mais quand il ſeroit autant vrai qu'on le publie, que le bouilli fût moins nourriſſant, ſeroit-ce prouver qu'il ne l'eſt pas aſſez ? Eſt-il néceſſaire d'employer pour ſe nourrir, tout ce qu'il y a de plus ſucculent ? Une médiocrité bien entendue, n'eſt-elle pas plus ſûre à la ſanté ? Et cette médiocrité ne ſe rencontre-t-elle pas dans les viandes bouillies ?

Ce n'eſt pas qu'on veuille abſolument exclure le rôti ; à Dieu ne plaiſe, qu'on

paſſe dans aucun excès, pas même dans celui-ci ; mais c'eſt un ſecours, & une ſorte de remede, qu'il faut ménager pour les perſonnes dégoûtées, pour des eſtomacs rebuttés & affadis, ou pour des cas d'infirmité qui demandent l'uſage du rôti, préférablement au bouilli. Mais ce n'eſt, ni l'indépendance, ni la ſenſualité qui doivent en décider ; il faut le demander à un Médecin ſage, habile & religieux, lequel ſçache ménager les intérêts de la ſanté, ſans trahir ceux de la religion.

Ce ſeroit ici le lieu d'examiner la queſtion, ſi l'on peut jeûner en faiſant gras ; mais elle ſe retrouvera plus naturellement dans la ſeconde partie de ce Traité, où l'on va parler du jeûne, & de tout ce qui regarde cette matiere.

*Fin du premier Tome.*



# TABLE DES MATIERES contenues dans ce premier Tome.

A

C

S

*Fin de la Table des matieres.*

